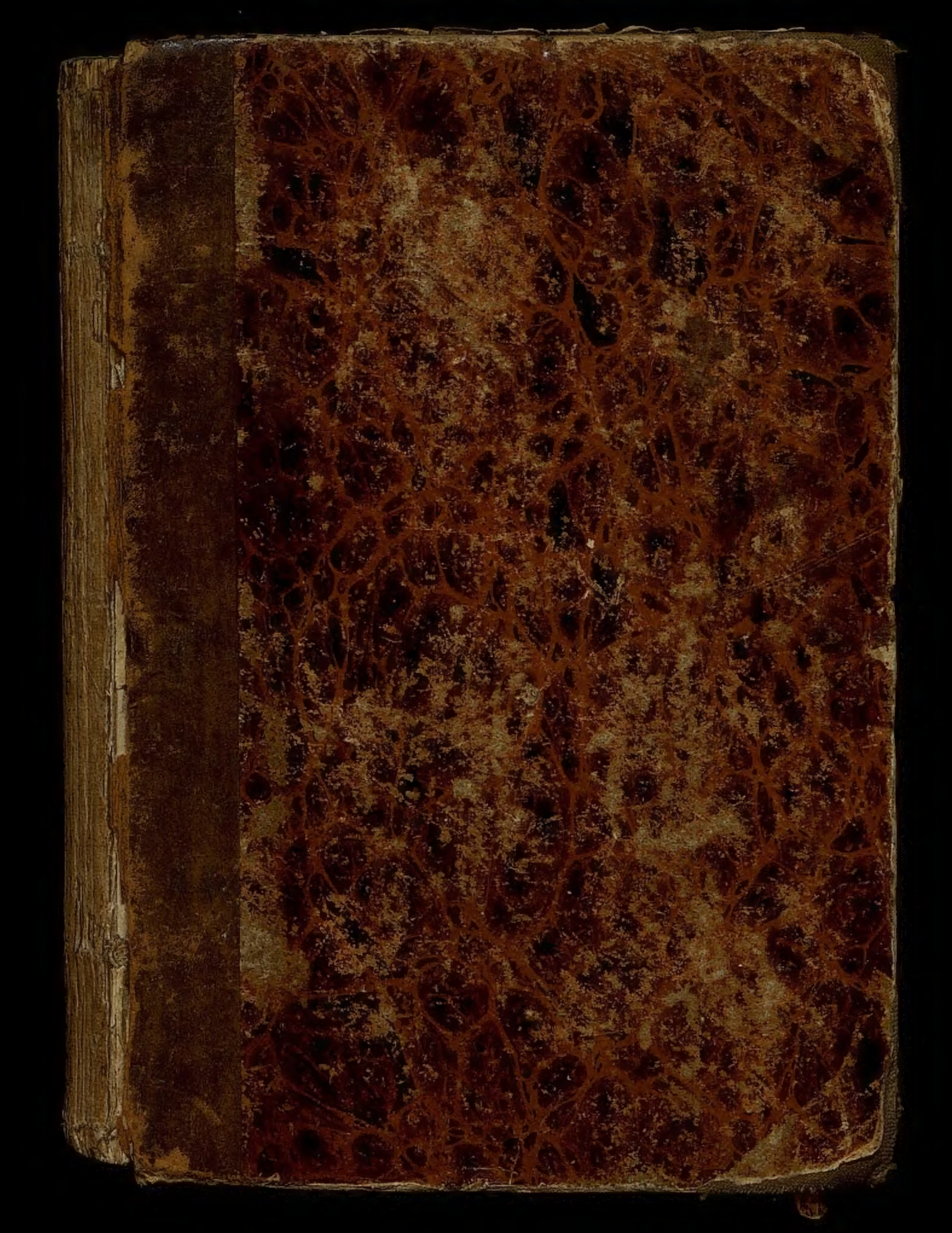
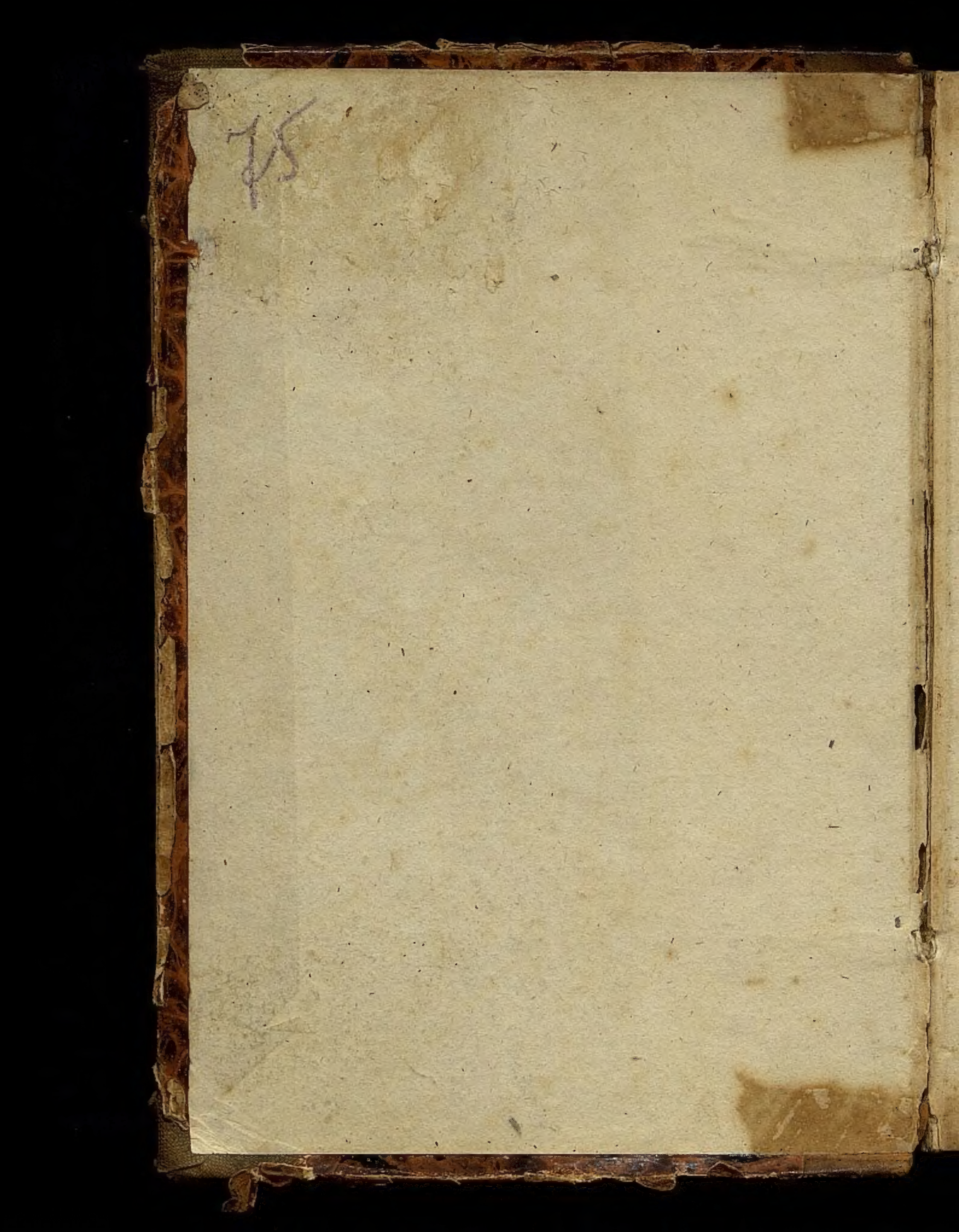



75



КУХМИСТЕРЪ

XIX ВѢКА.

Ч. I.

1, 2.

КУХМИСТЕРЪ
XIX ВѢКА,

СОДЕЖАЩІЙ ВЪ СЕБѢ

372 ПРАВИЛА, НУЖНѢЙШИХЪ

ДЛЯ

ПОВАРОВЪ И ПОВАРИХЪ,

СОСТАВЛЕННЫЙ

ИЗЪ МНОГОЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ

РУССКИМЪ КУХМИСТЕРОМЪ.

ЧАСТЬ I.

МОСКВА.
Въ Типографіи Александра Семена,
на Софійской улицѣ.
1854.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. Москва. Ноября 27 дня, 1853 года.

Ценсоръ *Дѣйств. Стат. Совѣт. и Кавалеръ И. Снегиревъ.*

Изд. 2 допол. печ. съ изд. 1851 г.

ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

Каждому извѣстно, что пища и напитки имѣютъ на здоровье человѣка большое вліяніе, а потому нелишнимъ считаю упомянуть здѣсь слегка объ оныхъ.

Горячія вещества жидятъ густыя мокроты, раздробляютъ вязкія влаги, прогоняютъ вѣтры.

Холодныя вещества имѣютъ свойство уменьшать жаръ въ желудкѣ и крови.

Сырыя и *влажныя* вещества смягчають сухія части нашего тѣла и слабять на низъ.

Сухія—питательны, но съ трудомъ варятся въ желудкѣ.

Относительно легчайшаго, или труднѣйшаго варенья въ человѣческомъ желудкѣ разныхъ снѣдей, Г-нъ Гроссъ опытами надъ самимъ собою производимыми, показалъ слѣдующее:

1) Вещества неудобоваримыя въ желудкѣ:

Хрящи говяжьи, телячьи, поросячьи, домашнихъ и дикихъ птицъ, кости, жиръ и маслянистыя части животныхъ; также бѣлокъ густо сваренныхъ яицъ.

Грибы: сморчки, труфели; маслянистыя зерна, какъ-то: орѣхи, миндаль,

фисташки; зерна изъ плодовъ и масла извлеченныя изъ сихъ вещей.

Изюмъ, хотя и весьма рачительно разжеванный.

Виноградная кожица.

Кожа гороховая, бобовая, чечевичная, хлѣбныхъ зеренъ; шелуха гороховая и бобовая.

Кожица покрывающая вишни, абрикосы, сливы, черносливъ, персики, смородину, яблоки, груши, огурцы; однимъ словомъ, всѣхъ плодовъ и овощей.

2) Вещества не столь неудобоваримыя, и которыхъ въ извѣстное время одна часть сварилась, другая не сварилась:

Мясо свиное и всѣ кушанья, изъ него приготовленныя.

Вареная или печеная кровь.

Желтки густо сваренныхъ яицъ.

Яичница выпускная и другія, въ желудкѣ пріобрѣтали обыкновенно щелочное свойство и запахъ сѣрной печенки, то есть, приближались къ гнилости.

Яичница съ ветчиною весьма трудно варится и производитъ кислоту, которую конечно должно приписать ветчинному жиру, противящемуся природной наклонности къ гнилости.

Сырыя травы или салаты, какъ-то: латукъ, ключевой кресъ, цикорій; горькость нѣкоторыхъ изъ нихъ споспѣшествуетъ варенію ихъ въ желудкѣ.

Смѣсь уксуса съ масломъ сдѣлала бы салаты еще неудобоваримѣе, если бы полагаемая въ нихъ соль, перецъ или горчица не вспомоществовали варенію.

Слабый желудокъ недолго можетъ сносить употребленіе сырыхъ травъ въ пищу.

Бѣлая капуста легче красной; толстыя же оной прожилы тяжелѣе варятся, нежели листья.

Свекла, карды, лукъ сырой и вареный, черносливъ, коренья хрѣновыя, морковь красная и желтая и цикоріи сырыя.

Зернистые плоды, кои не имѣютъ свойства таять во рту.

Горячій и теплый хлѣбъ дѣлаетъ жестокія несваренія желудка, съ кислотою соединенныя.

Винныя ягоды и фиги.

Пирожное всякое причиняло Г–ну Гроссу несносную изжогу.

Всѣ сіи вещи еще неудобоваримѣе

дѣлаются, если будутъ смѣшаны съ масломъ коровьимъ или постнымъ; впрочемъ хотя сіи снѣди и несовершенно варятся въ желудкѣ, но довариваются переходя въ кишки, по причинѣ все еще продолжающагося надъ ними дѣйствія варительныхъ соковъ.

3) Вещества легко варимыя, которыя превратились въ желудкѣ въ кисель, чрезъ часъ или полтора послѣ употребленія ихъ въ пищу:

Телятина, ягнятина чѣмъ моложе, тѣмъ удобнѣе варится; всѣ домашнія птицы, въ особенности же молодыя; яицы куриныя самыя свѣжія и въ смятку свареныя.

Молоко коровье.

Ерши, пискари, окуни и тому подобныя рѣчныя рыбы, вареныя въ соля-

ной водѣ, просто или съ петрушкою; жареныя же онѣ не столь удобоваримы въ желудкѣ, равно и приправленныя постнымъ масломъ, виноградпымъ виномъ, или облитые соусомъ.

Огородная вареная зелень, какъ-то: шпинатъ и проч.; смѣтанная же со щавелемъ труднѣе варится.

Селлерея, ребра ея нѣсколько трудно варятся въ желудкѣ.

Молодая спаржа и хлѣбные побѣги.

Артишоковыя рѣпки. Плоды зернистые и костяные вареные; будучи же приправлены сахаромъ и корицею, еще удобнѣе варятся.

Мука пшеничная, ячменная, ржаная, пшенная, гороховая, бобовая, каштанная и картофельная.

Разные хлѣбы: пшеничные, ржаные

только не здобные и употребительные въ пищу на другой день по испеченіи; корка хлѣбная столь же удобно варится какъ и мякишъ.

Разной пшеничный хлѣбъ тяжелѣе варится, нежели ситный или пеклеванный.

Рѣпа и картофель вареныя.

4) Вещества способствующія пищеваренію:

Соль, пряности, какъ-то: перецъ, корица, мушкатъ, гвоздика и проч.

Горчица, хрѣнъ, котерсы, вино, всякіе горячіе напитки.

Сыръ, а особливо старой. — Сахаръ, разныя горькія вещества.

5) Вещества, кои остановили вареніе желудка, или много помѣшали оному:

Вода, а особливо горячая, употребленная въ большомъ количествѣ. Отъ сего пища изъ желудка прогоняется въ кишки, не превращенная въ надлежащій кисель.

Всѣ кислоты. — Всѣ вяжущія. — 24 грана хины принятой чрезъ полчаса послѣ кушанья, совершенно остановили вареніе желудка.

Всѣ жареныя вещества. Крѣпкій уваръ изъ растенія сладкогорькаго (solanum dulcamara) учинилъ неудобоварительными самыя легчайшія снѣди.— Одинъ гранъ кермеса, принятый вскорѣ послѣ кушанья, произвелъ такое же дѣйствіе.

Наконецъ Г. Гроссъ замѣтилъ, что всякое упражненіе, соединенное съ умонапряженіемъ, вскорѣ послѣ обѣда,

также страсти, какъ-то: гнѣвъ, печаль и проч. остановляютъ, или по крайней мѣрѣ весьма много мѣшаютъ пищеваренію: сіе же дѣлаетъ и сидѣніе, налегшись животомъ на столъ; прямое же положеніе тѣла, спокойствіе духа и даже умѣренное тѣлодвиженіе, послѣ кушанья, поспѣшествуетъ варенію желудка.

О ВОДѢ.

Вода проточная, какъ-то: ключевая и рѣчная, а особливо по камнямъ текущая, притомъ безъ вкуса, запаха и цвѣта, мягкая, легко растворяющая мыло, есть для питья и пищи самая здоровая.

Умѣренное употребленіе воды очень полезно.

Она укрѣпляетъ желудокъ, очищая его отъ нечистотъ и предупреждая засоренье его.

Она оживляетъ, такъ сказать, всѣ чувства.

Она охлаждаетъ всего лучше естественную горячность крови, и въ особенности, когда кровь воспалена отъ крѣпкихъ напитковъ.

Стаканъ воды, выпитый послѣ обѣда тотчасъ, распускаетъ всего лучше густыя, жирныя и склизкія снѣди, отдѣляетъ отъ пищи съ помощію желудочной (кислоты) теплоты постоянный воздухъ и уничтожаетъ чрезъ то вѣтры и рыганіе.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

КУХНЯ.

ГЛАВА I.

ЩИ.

1. Щи изъ кислой капусты.

Вымывъ какъ должно говядину, положить въ горшокъ или кострюлю, налить водою, посолить и поставить въ печку или на плиту, чтобы кипѣли, снимая чаще пѣну; потомъ, отжавъ кислую капусту, положить тудаже и прибавить одну искрошенную лукови-

цу; когда капуста съ говядиною нѣсколько разъ прокипятъ, должно приправить щи мукою, разведенною бульономъ самыхъ щей, и дать болѣе прѣть, пока капуста уварится до мягка.

2. Щи изъ кислой капусты другимъ маперомъ.

Выварить изъ хорошей жирной и мясистой говядины крѣпкій бульонъ, положить въ него отжатой кислой капусты и дать кипѣть, пока капуста разварится до мягкости; потомъ, процѣдивъ бульонъ, подавать къ столу.

3. Щи изъ кислой капусты съ крупами.

Вымывъ хорошенько говядину (сколько нужно), разрѣзываютъ ее на куски,

кладутъ въ кострюлю, наливаютъ холодною водою и даютъ кипѣть, снимая пѣну, часъ времени или болѣе; потомъ подкладываютъ туда полчашки овсяныхъ или горсть гречневыхъ крупъ и по пропорціи кислой капусты, дабы щи были посредственной густоты, также крошеныхъ 2 луковицы и соли сколько нужно. Все это вмѣстѣ кипятить до спѣлости капусты и говядины.

4. *Щи печные въ горшкѣ.*

Разбивъ на части фунта 3 или 4 хорошей говядины отъ грудины, также очиствъ молодую курицу и утку, вымыть ихъ на чисто и хорошенько вскипяти; потомъ, отжавъ нужное количество кислой капусты, положи въ горшокъ, подложи туда же крошенной моркови

и рѣпы, немного соли и по пропорціи муки; смѣшавъ все вмѣстѣ, накати сквозь сито тѣмъ самымъ бульономъ, въ которомъ варилось мясо и, положа ложку хорошей густой сметаны, размѣшай, накрой крышкою горшокъ, края котораго обмажь тѣстомъ и такимъ образомъ поставь въ печь, пока щи хорошо упрѣютъ, наблюдая, чтобы они не перепрѣли.

5. *Щи сборные.*

Взявъ говядины, ветчины и свинины, также изрѣзавъ на части гуся и курицу, а съ тѣмъ вмѣстѣ достаточное количество отжатой кислой бѣлой капусты и накрошенныхъ 2 или 3 луковицы, все это сварить хорошенько вмѣстѣ, под-

править мукою съ масломъ и, подавая къ столу, забѣлить хорошею сметаною.

6. *Щи лѣнивые.*

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты, перебрать ее; потомъ скрошить тудаже 2 моркови, 2 рѣпы и 1 луковицу, перемыть все, выжать и варить въ водѣ съ нарѣзанною кусками говядиною и нѣсколькими кусками ветчины до тѣхъ поръ, пока капуста уварится весьма мягко; послѣ того подправить щи мукою, разведенною бульономъ самыхъ щей или уполомъ, обсыпать рубленою зеленью укропа и подавать къ нимъ за столомъ хорошую сметану.

7. *Щи лѣнивые другимъ манеромъ.*

Изрѣзавъ кусками говядину, баранину, очищенную курицу и ветчину, перемой, положи въ кострюлю, налей водою и кипяти; между тѣмъ обвари нарѣзанную кочанную капусту и искроши коренья: морковь, рѣпу и лукъ; смѣшавъ все вмѣстѣ, клади въ туже кострюлю, подквась, приправь мукою съ масломъ и дай хорошенько кипѣть, снимая пѣну. Когдаже все будетъ готово, посыпь щи рубленою зеленью петрушки и забѣли сметаною.

8. *Щи на Азiатской манеръ.*

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты, вскипяти его въ водѣ съ солью и от-

кинь на рѣшето; между тѣмъ вари 5 фунт. свѣжей, нарѣзанной кусками говядины отъ грудины. Потомъ, выложивъ въ кострюлю капусту и полфунта мелко натертаго голландскаго сыру, накати краснымъ бульономъ, когда говядина сварится въ бульонѣ, положи и ее въ кострюлю, прибавя тудаже двѣ пары изрѣзанныхъ сосисекъ и кипяти до готовности. Предъ отпускомъ къ столу приправь щи по вкусу солью и тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, влей стаканъ мадеры и подавай.

9. Щи изъ зеленой капустной разсады.

Приготовить бульонъ изъ хорошей говядины по обыкновенію, взять зеленой капустной разсады, очистить ее

отъ корней и вялыхъ листовъ, обдать кипяткомъ, накрыть кострюлю крышкою и дать кипѣть; потомъ откинуть разсаду на рѣшето, чтобъ отсякла, выжать остальную въ ней воду и опять положить ее съ искрошенною луковицею въ другую кострюлю, накатить бульономъ, дать хорошо увариться, подправить (какъ обыкновенно) мукою съ масломъ, забѣлить сметаною и подавать.

10. Щи зеленые.

Для приготовленія зеленыхъ щей употребляютъ не капусту, но другія растенія, какъ то: молодую крапиву, шпинатъ, щавель, молодый свекольникъ, снить и даже лебеду. Сперва должно приготовить бульонъ изъ говядины (см.

Глава VII. № 1 и 2), потомъ, взявъ любой изъ выше показанной зелени, выбрать изъ нее вялые листочки, перемыть начисто и варить въ водѣ, а когда хорошо уварится, откинуть на рѣшето, чтобы стекла съ нее вода. Остудивъ нѣсколько, выжать изъ нее остальную воду, изрубить мельче, прибавить накрошенную луковицу, ложку коровьяго масла и все это покласть въ кострюлю, поджарить на маломъ огнѣ, мѣшая безпрестанно, что бы не пригорѣло; когда же поджарится, прибавить муки и сметаны, каждой по столовой ложкѣ, стереть все вмѣстѣ, положить въ бульонъ и поставить въ печь или на плиту, чтобъ хорошо уварилось.

Примѣчаніе. Къ столу при зеленыхъ щахъ подаютъ круто-сваренныя яица и густую сметану, или мягко изрубленыя вареныя яица, облитыя сметаною.

11. Щи зеленые другимъ манеромъ.

Очиствъ и обобравъ хорошаго щавелю, перемыть его на чисто, сварить хорошенько, откинуть на рѣшето, дабы стекла вода, и нарубить мельче; потомъ, вскипятивъ мяснаго бульона (сколько нужно), положить туда щавель, подправить мукою съ коровьимъ масломъ и подавать.

12. Щи изъ крапивы.

Очиствъ, перебрать и хорошо перемыть свѣжую молодую крапиву, отки-

путь ее на рѣшето, отожми и изруби мельче. Между тѣмъ разбивъ на части фунтовъ 5 хорошей говядины отъ грудины, обмой, положи въ кострюлю, налей водою и дай кипѣть, снимая чаще пѣну; въ тоже время, положивъ въ особую кострюлю ¼ фунта коровьяго масла, 1 фунтъ кусками нарѣзанной мякоти ветчины безъ кожи и 2 мелко искрошенныхъ луковицы, обжарь все это немного, вложи туда же приготовленную крапиву и съ прибавленіемъ по пропорціи крупичатой муки, поджарь хорошенько; послѣ того, переложивъ въ туже кострюлю говядину, сквозь сито накати ее бульономъ, а когда щи будутъ поспѣвать, приквась кислыми штями, забели двумя ложками хорошей сметаны и прокипяти хорошенько. При отпускѣ къ столу, выливъ щи въ су-

новую чашу, посыпь ихъ рубленою зеленою петрушкою и укропомъ и положи въ нихъ разрѣзанныхъ по поламъ или на четверо вареныхъ яицъ.

13. Щи изъ крапивы съ крупами.

Разбивъ на небольшіе куски хорошую говядину (сколько нужно), перемывъ и вскипятивъ ее, прибавь пол-чашки овсяныхъ крупъ, 3 цѣлыхъ корня петрушки, немного перцу, по вкусу соли, накрыть и варить часа три. Потомъ, перебравъ и перемывъ свѣжую молодую крапиву (а еще лучше часть крапивы и часть тмина), обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето и изрубить мелко. За симъ, вынувъ изъ приготовленнаго бульона петрушку, положить вмѣсто ея крапиву, еще прокипятить и подавать.

14. Борщъ.

Нарѣзавъ говядину, нѣсколько ветчины и очищенную курицу небольшими кусками, все это, перемывъ, налить водою и дать хорошо увариться. Между тѣмъ взять бураковъ или свеклы съ ея травою, скрошить топенькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить мяснымъ отваромъ, положить туда и упомянутую мясную провизію, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. Къ борщу подаютъ по большой части хорошую сметану.

15. Борщъ Малороссійскій.

Взявъ 4 фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенную свек-

лу, нѣсколько свѣжей капусты, накрошенныхъ кореньевъ петрушки и пусторнаку, обжареннаго въ маслѣ луку, все это налить хорошимъ бульономъ; потомъ приквасить, положить тудаже ветчины и дать всему кипѣть. Когда мясо въ половину поспѣетъ, положить ¼ фунта сарачинскаго пшена, наконецъ сварить въ густую и нарѣзавъ по половамъ 10 яицъ, вынуть желтки, а бѣлки начинить фаршемъ изъ желтковъ и, обмазавъ ихъ сырыми яицами, обжарить на сковородкѣ и вложить въ суповую чашу. При подачѣ борща къ столу, должно забѣлить его сметаною.

Примѣчаніе. Фаршъ для бѣлковъ приготовляется изъ изрубленыхъ вареныхъ желтковъ, говяжьяго сала, бѣлаго хлѣба, соли, перцу и рубленой зелени.

16. *Бураки.*

Должно намелко искрошить свекольные очищенные коренья или свеклу и лукъ, обжарить ихъ въ маслѣ съ прибавленіемъ муки, перемѣшавъ все вмѣстѣ, налить хорошимъ бульономъ, потомъ оправить говядину, баранину, свѣжую несоленую свинину или ветчину и очищенную молодую курицу (что есть), а большею частію говядину съ свининою или ветчиною, разбить на небольшіе куски, приквасить огуречнымъ разсоломъ, кислымъ квасомъ или кислыми щтями и дать кипѣть. Когда все въ половину поспѣетъ, подложить въ бураки поджареныхъ сосисекъ и подавая къ столу, забѣлить сметаною.

17. *Бураки другимъ манеромъ.*

Разбивъ на части и обмывъ 4 фунта хорошей говядины, положи въ кострюлю, налей водою и дай кипѣть, снимая пѣну и подсыпавъ немного овсяныхъ крупъ. — Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ 10 хорошихъ свекловицъ, нарубить мелко и положить въ бульонъ, дабы хорошо уварилось мясо; когда посиѣетъ, прибавь нѣсколько сахару и двѣ столовыя ложки ренскаго уксусу и чрезъ тряпку выжать въ кострюлю сокъ натертой одной свѣжей красной свеклы, засимъ подлить еще бульону и размѣшать хорошенько, чтобъ бураки были краснаго цвѣта.

18. Солянка.

Взять шинкованной бѣлой капусты, мелко-искрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу и кусками нарѣзанной ветчины; положить все это на сковороду и поджарить.

19. Солянка другимъ манеромъ.

Взять кусками изрѣзанныхъ говядины и ветчины, шинкованной бѣлой капусты (можно и отжатой начисто промытой кислой капусты) и мелко искрошенную луковицу, перемыть все это, налить водою, посолить немного и поставить на огонь, чтобъ все хорошенько уварилось; потомъ подправить мукою съ

масломъ, прокипятить и подавать. По желанію кому угодно, можно солянку приправить не много перцемъ, лавровымъ листомъ и забѣлить сметаною.

ГЛАВА II.

ПОХЛЕБКИ.

1. Картофельная похлебка.

Очиствъ, накрошить и перемыть картофель (сколько потребно), положи въ кострюлю , въ которую сложи также обмытую жирную говядину или баранину, кусокъ ветчины и накрошенныхъ корней моркови, петрушки и луку; наполнивъ кострюлю водою, чтобъ покрыла мясо съ кореньями, дай ки-

пѣть хорошенько, снимая пѣну, когда же мясо должно увариться, то подправь похлебку мукою, прибавь тудаже немного лавроваго листу и дай еще разъ хорошенько прокипѣть.

2. Похлебка изъ рубцовъ.

Для сего должно выбирать рубецъ говяжій, такъ называемый *необобранный*, т. е. съ котораго неснято сало (нѣтъ нужды если есть уже обобранный), вычиствъ его какъ можно чище, перемыть хорошенько, положить въ горшокъ или кострюлю, налить водою, посолить и дать вариться. Когда же рубецъ уварится до того, что сдѣлается мякокъ, тогда вынуть его, изрубить мелко или изрѣзать кусочками; потомъ бульонъ процѣдить сквозь частое сито,

вылить обратно въ горшокъ или кострюлю, положить изрубленный рубецъ съ мелко-искрошенною луковицею, морковью и очищеннымъ крошеннымъ картофелемъ и поставить опять вариться. Давъ однажды вскипѣть, подправить похлебку мукою съ коровьимъ масломъ и доварить.

3. *Похлебка изъ потроховъ.*

Вычистить, обобравъ и обмывъ хорошенько гусиные или утиные потроха, положить въ горшокъ или кострюлю, налить водою, посолить и поставить въ печь. Когда потроха довольно уварятся, прибавить очищенныхъ кореньевъ, петрушки, сельдерей, пусторнаку и луку немного и перловыхъ или какихъ угодно крупъ (можно класть и

чищеный картофель, и фаршъ изъ говядины); потомъ опять поставить въ печь, дабы похлебка совершенно уварилась.

4. Похлебка изъ почекъ.

Взявъ пару говяжьихъ почекъ и фунта 2 говядины, налить водою, посолить и поставить въ печь; когдаже бульонъ уварится, снять пѣну, процѣдить. потомъ нарѣзать 10 очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, луковицу, петрушки, сельдерей, положить все это въ бульонъ съ говядиною и почками и дать прокипѣть; послѣ того приправить мукою съ коровьимъ масломъ и поставить опять въ печь, дабы похлебка совершенно уварилась.

5. *Лапша.*

Лапша состоитъ изъ приготовленнаго тѣста, тонко раскатаннаго и изрѣзаннаго на мелкія полоски: для сего берутъ крупичатую муку, замѣшиваютъ на молокѣ или на водѣ (кому какъ угодно), и яицахъ, не болѣе 2, раскатываютъ въ тоненькіе листы, которые пересыпавъ мукою, складываютъ одни на другіе и крошатъ ножемъ въ полоски, въ видѣ нитей. Накрошенную такимъ образомъ лапшу наливаютъ мяснымъ отваромъ и варятъ съ говядиною, бараниною или курицею, иногда же и безъ мяса.

Примѣчаніе. Должно замѣтить, что сперва приготовляется мясный бульонъ съ говядиною, бараниною или курицею и когда мясо до половины поспѣетъ, тогда всыпаютъ въ бульонъ лапшу.

ГЛАВА III.

СУПЫ.

О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ ВООБЩЕ.

1. Супъ изъ говядины съ крупами.

Вымывъ начисто говядину, налить водою и послѣ поставить вариться снимая пѣну; а когда уварится, то процѣдить и дать отстояться. Между тѣмъ въ чистую кострюлю или горшокъ, переложивъ сію говядину, прибавить изрѣзанныхъ кореньевъ: петрушки, сельде-

рей, рѣпы и моркови, также какихъ угодно крупъ: перловыхъ, манныхъ, смоленскихъ, рису или сарачинскихъ, накатить приготовленнымъ прежде бульономъ и поставить въ печь или на плиту, чтобы супъ хорошо уварился, но дабы не переварилась говядина, можно вынуть ее, а за нѣсколько времени до обѣда положить опять въ супъ, чтобы она была горяча. При подачѣ супа къ столу, должно посыпать его мелко-изрубленною свѣжею зеленью петрушки или укропа.

2. Супъ изъ говядины съ лукомъ.

Выбравъ и очиствъ пять большихъ луковицъ, вымыть полтора фунта изрѣзанной на небольшіе куски говядины; положить лукъ и мясо въ кострюлю,

накрыть ее крышкою, поставить на огонь или на плиту, чтобы немного поджарить. Когда же лукъ съ мясомъ дадутъ сокъ, тогда должно влить въ кострюлю заранѣе приготовленнаго бульона (краснаго или бѣлаго) такое количество, сколько требуется имѣть супу или смотря по количеству говядины, а для вкуса прибавить немного лавроваго листа.

3. Супъ изъ говядины съ бѣлою капустою.

Вымыть начисто и изрѣзать на небольшіе куски потребное количество жирной говядины, налить водою и, посоля немного, поставить варить, снимая притомъ чаще пѣну; когдаже говядина довольно уварится, то при-

бавляютъ къ навару нѣсколько овсяной крупы и петрушки, а потомъ изрубивъ 2 кочна бѣлой капусты, кладутъ съ солью и съ маіораномъ въ супъ и продолжаютъ варить все до готовности.

4. Красный говяжій супъ.

Для приготовленія сего супа, берутъ мясистую часть говядины отъ края, чтобъ была безъ костей, нарѣзываютъ ее на небольшіе куски и вымываютъ по обыкновенію, потомъ, очиствъ кореньевъ (какіе есть), укладываютъ тѣмъ и другимъ дно кастрюли, обмазанной коровьимъ масломъ, ставить на плиту и слегка поджариваютъ; когда говядина хорошо зарумянится, накачиваютъ на нее потребное количество бульона; ки-

пятятъ снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока супъ получитъ красной цвѣтъ, тогда процѣдивъ сквозь частое сито, подаютъ къ столу.

5. *Супъ другаго рода:*

Обжаривъ разныхъ чищеныхъ кореньевъ, какъ то: рѣпы, моркови, селдерей и т. п., оправляютъ и разнимаютъ на части курицу и телятину, наливаютъ ихъ краснымъ и бѣлымъ бульономъ и такимъ образомъ даютъ хорошенько увариться. Подавая супъ сей къ столу, кладутъ въ него обжаренныхъ сосисекъ или гренковъ (сухариковъ) и прибавляютъ немного мушкатнаго орѣшку.

6. *Разсольникъ.*

5 или 6 фунтовъ свѣжей говядины перемыть, налить ее водою и вскипятить по обыкновенію, положить туда рѣпы и моркови и уварить хорошенько; потомъ накрошить помельче соленыхъ огурцовъ, петрушки, сельдерею и порею, и нарѣзавъ кусочками ветчины, должно поджарить все это съ мукою въ чухонскомъ маслѣ. За тѣмъ, накатить бульономъ цыплятъ, начиненныхъ подъ кожу яйцами съ укропомъ и зеленью, положить въ разсольникъ; а когда оный поспѣетъ, посыпать его рубленою зеленью петрушки и укропа и забѣлить сметаною. Таковый разсольникъ составляетъ превкусное кушанье.

7. Супъ рубцы для хорошаго стола.

Ошпаривъ и чище вымочивъ водахъ въ трехъ говяжій рубецъ, должно вырѣзать изъ него хорошія штуки и сварить до половины готовности, а потомъ вынуть изъ воды, положить на ночь въ молоко, чтобы рубецъ въ немъ намокъ; по утру же нашинковать разныхъ чищенныхъ кореньевъ и поджарить ихъ въ сливочномъ маслѣ съ прибавленіемъ муки по пропорціи, накатить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть; за симъ рубцы, изрѣзанные мелкими кусочками, положить въ супъ. Подавая къ столу, должно подбѣлить его свѣжею сметаною, приправить солью по вкусу, прибавить перцу и обсыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

8. Супъ малороссійскій.

Вымыть и очистить хорошенько рубецъ, должно сварить его до половины готовности въ соленой водѣ, искрошить на не очень мелкія штучки и, положивъ въ кострюлю, поджарить съ кореньями въ чухонскомъ маслѣ; потомъ подбавить туда же муки, накатить бульономъ и дать хорошо кипѣть; наконецъ въ этотъ супъ опустить очищенную курицу и телятину, когда поспѣетъ, посыпать рубленою зеленью петрушки, а подавая къ столу забѣлить свѣжей сметаной.

9. Красный супъ съ уткой.

Поджаривъ на вольномъ огнѣ въ чухонскомъ маслѣ чищеныхъ кореньевъ

петрушки, сельдерей, также накрошенной свѣжей капусты и ветчины, когда все это хорошо зарумянится, накати краснымъ бульономъ; потомъ положи тудаже обжаренную утку и дай кипѣть до готовности; при подачѣ къ столу въ сей супъ должно положить жареныхъ сосисекъ и гренковъ.

10. Супъ изъ телятины.

Для сего выбирать обыкновенно телятину, сколь возможно бѣлую, а не красную или кровяную, которая бываетъ жестка, разрубивъ таковую телятину на небольшiе куски и обмывъ ее, налить хорошей водою, не болѣе сколько потребно для супа и дать кипѣть, снимая пѣну, наблюдая, чтобы телятина не переварилась, когда же уварится

телятина, то должно подсыпать въ супъ перловыхъ крупъ, рису или сарачинскаго пшена, въ послѣднемъ случаѣ пшено отваривается отдѣльно отъ супа въ жидкомъ мясномъ бульонѣ или въ кипяткѣ съ кусочкомъ коровьяго масла и кладется потомъ въ супъ, сколько потребно, прибавя туда разныхъ чищеныхъ кореньевъ.

Примѣчаніе. Телячій супъ впрочемъ приготовляется точно также, какъ телячій бульонъ. (См. Глава VII, № 3).

11. Супъ изъ телятины другимъ манеромъ.

Очистивъ отъ реберъ переднюю часть молодаго теленка и обмывъ хорошенько, разрѣзываютъ ее на небольшіе

куски и наливаютъ потребнымъ количествомъ для супа воды; когда супъ будетъ порядочно кипѣть, то снимая съ него пѣну, положить въ него двѣ горсти растертаго бѣлаго хлѣба или сайки, ложку коровьяго масла, накрошенной петрушки, листьевъ шпината, немного перцу, мушкатнаго орѣха и по вкусу соли, также нѣсколько спаржи и ложку раковаго масла.

Примѣчаніе. О приготовленіи раковаго масла сказано въ своемъ мѣстѣ. (См. предварительн. замѣч. № 11).

12. Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.

Для приготовленія сего лакомаго супа нужно прежде вымыть и очистить

фунтовъ 5 телятины и положить съ нею въ кострюлю чухонскаго масла (2 стол. ложки) и кусокъ ветчины, поджарить на вольномъ огнѣ; прибавить туда немного луку, накатить хорошимъ бульономъ и во время кипѣнія подложить тудаже хорошихъ нафаршированныхъ сморчковъ, немного трюфелю, зелени петрушки, укропу, кервелю и портулаку. Подавая къ столу, должно супъ сей приправить раковымъ масломъ; притомъ тогдаже опустить въ супъ чищеныхъ раковыхъ шеекъ, обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ и заправить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ.

13. Супъ изъ телячьяго сладкаго мяса другимъ манеромъ.

Отваривъ въ чистой водѣ два или три куска сладкаго телячьяго мяса, остудить и мелко изрубить, съ прибавленіемъ петрушки и сельдерея; потомъ распустивъ въ кострюлѣ небольшой кусокъ коровьяко масла, положить въ него все изрубленное и прибавить ложку муки, перемѣшавъ хорошенько и поставить на огонь, чтобы все довольно обжарилось. Послѣ того все это развести вскипяченымъ мяснымъ бульономъ и начинать варить; пока же супъ варится, должно отлить въ ту чашку или миску, въ которой будетъ подаваться къ столу, нѣсколько бульону, размочить въ немъ тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба

и миску поставить на горячую золу, дабы хлѣбъ разбухъ; при самой же подачѣ къ столу супъ сей подбить яичными желтками.

14. Супъ изъ телячьяго ливера.

Поджарить разныхъ кореньевъ, а именно: петрушки, сельдерей, пусторнаку, рѣпы и моркови, въ маслѣ, прибавить къ нимъ нѣсколько муки, накатить бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ, обваривъ телячій ливеръ, разрѣзать его на мелкіе куски и сдѣлать изъ него фаршъ, которымъ и начинить, зашивая ниткой; потомъ сварить въ особомъ бульонѣ, смѣшать съ супомъ, посыпать зеленью и подавать къ столу.

15. Супъ изъ телятины картофельный.

Очистить и перемыть хорошенько переднюю часть молодаго теленка, разрѣзать ее на небольшіе куски и налить потребнымъ количествомъ для супа воды; когда же супъ будетъ порядочно кипѣть, то, снимая съ него пѣну, положить въ него полчашки (чайной) рису, ложку коровьяго масла, накрошенной петрушки, пару мелко изрѣзанныхъ луковицъ, листьевъ шпината, немного перцу, по вкусу соли и сыраго очищеннаго картофеля, смѣшавъ все это вмѣстѣ, варить часъ и потомъ, прибавивъ ложку раковаго масла, подавать къ столу.

16. Супъ изъ телячьей печенки.

Сваривъ телячью печенку, должно изтерѣть ее мелко и прибавляя виноградпаго вина бѣлаго, продолжать треніе онаго до тѣхъ поръ, пока сдѣлается на подобіе жидкой кашицы; потомъ процѣдить сквозь чистое сито въ особую кострюлю, прибавить мелко изрѣзанной лимонной корки, сахару, корицы и варить на сильномъ огнѣ. Когда же супъ прокипитъ, размѣшать въ немъ желтка два яичныхъ и присолить. При подачѣ къ столу налить этотъ супъ на гренки.

17. Тотъ же супъ другимъ манеромъ.

Поджаривъ въ маслѣ шинкованныхъ и очищенныхъ кореньевъ, съ приба-

вленіемъ муки, накатить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ изрубивъ телячью печенку съ поджаренным луком, прибавить три сырыхъ яйца, зеленаго укропу, немного перцу, мушкатнаго орѣха, по вкусу соли и все это выкласть на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, поставить въ печь. Когда супъ хорошо прокипитъ, нарѣзать печенку ломтиками, положить въ супъ съ прибавленіемъ жареной зелени и подавать къ столу.

18. Супъ французскій а-ля тортю.

Ошпаривъ, очистивъ и перемывъ телячью головку, должно варить ее въ соленой водѣ, пока поспѣетъ; потомъ, вынувъ мозгъ, срѣзать щеки и нарѣзать ихъ кусочками. За симъ особо, очистивъ

фунта 2 сладкаго мяса, изрѣзаннаго въ кусочки и полфунта разрѣзанныхъ пополамъ гребешковъ (пѣтушиныхъ), положить ихъ въ холодную воду и варить въ бульонѣ въ особой кострюлѣ до спѣлости. Послѣ того сдѣлать фаршъ, т. е. взятое изъ телятины мясо изрубить мельче, истолочь въ ступкѣ; потомъ отжавъ бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ, вложить въ толченое мясо; за симъ употреби ¼ фунта чухонскаго масла, 2 яйца, немного соли и перцу, протерѣть все это сквозь сито и, подливъ горячей воды, вскипятить раза 2 и откинуть на сито. Между тѣмъ, очиствивъ и нашинковавъ разныхъ кореньевъ (какихъ угодно) по 3 штуки, положи туда же ¼ фунта чухонскаго масла, слегка поджарить и накатить краснымъ бульономъ. Кипятивъ такимъ

образомъ супъ и снимая съ него чисто пѣну, когда поспѣетъ, положить въ него сладкое мясо, гребешки, головку телячью и фаршъ, прокипятить еще раза 3. При подачѣ къ столу, влить въ супъ стаканъ мадеры и положить очищенный свѣжій лимонъ.

19. Супъ французскій изъ качаннаго салата.

Обобравъ съ передней четверти телятины мякоть, изруби помельче; положи туда чухонскаго масла, бѣлаго хлѣба, зелени и перцу и продолжай рубить гораздо мельче; потомъ прибавивъ три сырыхъ яйца, толки въ ступкѣ мельче и этимъ нафаршируй салатъ, смазывая его яицами и связывая нитками, а послѣ того класть такимъ образомъ въ

кипячій бульонъ (См. Глава VII, № 4) съ прибавленіемъ остальнаго фарша и изрѣзанныхъ мельче портулака и щавеля. При подачѣ къ столу, нитки съ салата сними, разрѣжь кочешки четвертинками, подбавь мушкатнаго орѣха и положи въ супъ гренки.

20. Супъ изъ баранины.

Разрубивъ переднюю часть баранины на небольшіе куски, должно обмыть ее начисто, посолить и налить холодною водою такъ, чтобы она покрыла всю баранину, и дать кипѣть, снимая пѣну. Когда же уварится баранина, то можно подсыпать въ супъ перловыхъ крупъ или рису, прибавя туда же разныхъ чищенныхъ кореньевъ.

21. Азіатскій супъ-пуре изъ баранины.

Ошпаривши и очистивши курицу, разбить ее штуками и дать вариться, снимая пѣну; потомъ въ этомъ бульонѣ сварить 4 фунта бараньей мякоти отъ задней ноги до половины готовности, и тогда, вынувъ, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ и протерѣть сквозь сито. За симъ протертую баранину выложи въ кострюлю, накати приготовленнымъ изъ курицы бульономъ и кипяти до готовности. При подачѣ къ столу опусти въ супъ гренки или подавай особо бѣлый хлѣбъ, нарѣзанный и высушенный въ печи сухариками.

22. *Супъ изъ баранины съ чечевицею.*

Поджаривъ до румяности баранину въ вольномъ духу, положи ее въ кострюлю, въ которую прибавь чухонскаго масла, накрошенныхъ кореньевъ (петрушки, сельдерей, пусторнаку, моркови, рѣпы), накати все это бульономъ и дай кипѣть. Между тѣмъ развари особо чечевицу, протри ее сквозь сито и положи въ супъ, подложивъ туда же свѣже-просольный языкъ, жареныхъ сосисекъ, гренковъ и мушкатнаго орѣха. Проваривъ еще нѣсколько, супъ будетъ готовъ.

23. *Супъ изъ баранины съ рѣпою.*

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, па-

лить водою и дать кипѣть; когда же прокипитъ, вынуть его, положить въ холодную воду и вновь очистить; потомъ опять положить въ свѣжую воду, кипятить, снимая, и прибавить изрѣзанныхъ корней петрушки, луку, немного перцу, по вкусу соли, нѣсколько зелени, столовую ложку коровьяго масла и очищенную рѣпу, нарѣзанную продолговатыми ломтиками; наконецъ, когда поспѣетъ, смѣшавъ ложку крупичатой муки съ коровьимъ масломъ, подбавлять въ супъ и подавать къ столу.

24. Супъ изъ баранины съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, нарѣзать ее мелкими кусками, налить

водою и дать кипѣть, потомъ прибавить туда накрошенной петрушки, немного перцу, соли, ложку коровьяго масла и двѣ горсти тертаго хлѣба и, когда баранина размягчится, подсыпать полную тарелку зеленаго гороха, еще прокипятить, а подавая къ столу прибавить немного мушкатнаго орѣха.

25. Супъ съ бараньими головками.

Прежде всего должно перебрать хорошенько головки маленькихъ барашковъ, черепъ съ мозгу снять, языки вырѣзать, глаза вынуть и разбить штучками головки, ушки, щечки и языки; потомъ обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ накрошенныхъ кореньевъ петрушки и сельдерей, подбавить немного муки, смѣшать, накатить бульономъ и давъ

кипѣть, положить туда головки и кусокъ ветчины: когда же все хорошо уварится, подсыпать рубленой зелени петрушки и укропу и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Мозгъ можно поджарить съ мукою и чухонскимъ масломъ; а головки, разрѣзавъ вдоль, обжарить и класть въ супъ. Въ этотъ супъ можно также класть поджаренные гренки. Примѣчать еще должно, что всѣ кости, какъ-то: черепъ, челюсти и проч., надобно выбрать.

26. Супъ-тарай.

Обмыть и очистить баранину и утку, разбей ихъ на штуки, положи въ кострюлю, налей водой и дай кипѣть; по-

томъ прибавь туда поджаренныхъ въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ корней петрушки и немного ветчины, накати бѣлымъ бульономъ и продолжай кипятить; когда же все до половины уварится, подсыпь туда же рубленой зелени петрушки. Между тѣмъ, смѣшавъ хорошенько истертыхъ два бѣлыхъ хлѣба съ яицами, сливками и топленымъ масломъ, запеки все это на разогрѣтой сковородѣ, искроши сухариками и клади въ супъ, подавая къ столу.

27. Супъ-Куцманъ.

Обмывъ и очиствъ баранину и курицу, разбей ихъ на штуки, налей водой и дай кипѣть, потомъ сдѣлай растворъ изъ молока съ яицами, въ коемъ обмочивъ баранину съ курицею (когда

онп поспѣютъ) обжарь хорошенько въ маслѣ; а остальной растворъ разведи бульономъ, процѣди и прибавь въ него рубленой петрушки и свѣжаго лимона. Когда все это будетъ готово (т. е супъ), то положи въ него обжаренное мясо и подавай.

28. *Супъ изъ курицы съ крупами.*

Для сего должно хорошо очищенную и обмытую молодую курицу разбить на части, налить водою, посолить и дать кипѣть, снимая пѣну; когда же курица нѣсколько уварится, то бульонъ процѣдить, положить въ него накрошенныхъ кореньевъ и опять прокипятить; потомъ прибавить какихъ угодно крупъ и варить супъ до готовности, а при подачѣ

къ столу, посыпать мелко-изрубленною зеленью петрушки или укропа.

29. Супъ изъ курицы другимъ маперомъ.

Изрубивъ хорошенько очищенную старую курицу съ мясомъ и костями, прибавь къ тому большую говяжью мозговую кость, истолокши оную мельче въ ступкѣ. Потомъ, положивъ все это въ кострюлю, вложить туда же сухарикъ бѣлаго хлѣба, инбирю и мушкатнаго орѣха, налить водою и уварить какъ можно сильнѣе. Когда же супъ хорошо уварится, процѣдить его и подавать къ столу съ гренками или клецками.

30. Обыкновенный Нѣмецкій супъ изъ курицы.

Разбитую на штуки курицу положить въ кострюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, налить водою и дать кипѣть; потомъ смѣшавъ муку съ топленымъ коровьимъ масломъ, частію инбирю и пучкомъ зелени, вложить туда же. Когда супъ до половины уварится, прибавить въ него крошенныхъ кореньевъ петрушки, сельдерей и порей, и варить опять все вмѣстѣ до спѣлости, — наконецъ присолить по вкусу, подсыпать немного мушкатнаго орѣха и подавать.

31. Супъ-калья изъ курицы.

Хорошенько обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ изкрошенныхъ кореньевъ петру-

шки, сельдерея и луку, подбавь немного муки, пакати бульономъ: потомъ, очистивъ, обмыть и разбить на части курицу, положить ее въ бульонъ съ кускомъ ветчины и дай хорошенько уваριться, прибавь туда же телячьяго фаршу, лимонъ и рубленой зелени петрушки.

Примѣчаніе. О приготовленіи фарша смотри въ своемъ мѣстѣ (Глава VI. 11. N 2).

32. Супъ изъ молодыхъ цыплятъ.

Ошпаривъ и очиствъ молодыхъ цыплятъ, накрошить кореньевъ петрушки, моркови, портулака и проч., положить въ кострюлю и накатить бульономъ мяснымъ, потомъ смѣшать муки съ

топленымъ коровьимъ или чухонскимъ масломъ и связавъ въ пучокъ свѣжей зелени селдерея и петрушки, положить въ ту же кострюлю и дать нѣсколько прокипѣть, наблюдая, чтобы супъ варился не долго: ибо мясо цыплятъ очень нѣжно; наконецъ, прибавить по вкусу соли и мушкатнаго орѣха и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Точно также приготовляется *Супъ изъ молодыхъ голубей.*

33. Супъ изъ курицы съ цвѣтной капустой.

Очистивъ и обмывъ хорошенько курицу, должно разбить ее на штуки, положить въ кострюлю, налить водой и дать кипѣть, снимая пѣну, а между

тѣмъ подкладывать туда же тертаго бѣлаго хлѣба, накрошенныхъ корней петрушки и луку, немного перцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, ложку коровьяго масла и рубленой зелени петрушки, или укропа; все это варить до тѣхъ поръ, пока курица сварится до половины. Тогда очистивъ хорошенько полную тарелку цвѣтной капусты, прабавить къ ней нѣсколько сахару и выложить въ супъ, наблюдая притомъ, чтобы цвѣтная капуста не переварилась, а потому варить ее должно не такъ долго.

Примѣчаніе. Вмѣсто цвѣтной капусты можно прибавить въ супъ глубокую тарелку молодыхъ хорошо очищенныхъ стручьевъ зеленаго гороха.

34. Супъ изъ гусинаго потроха.

Очистивъ и оправивъ гусиный потрохъ, накроши разныхъ кореньевъ (петрушки, сельдерея, порея и проч.), поджарь ихъ съ мукою въ маслѣ и накати бульономъ, прибавя туда же хорошаго телячьяго или говяжьяго фаршу, дай хорошенько провариться; а когда супъ поспѣетъ, положи въ него свѣжій лимонъ и подсыпь рубленой зелени петрушки или укропа.

35. Супъ изъ поросятины.

Очистивъ и обмывъ переднюю четверть поросенка, разбить ее на части, положить въ кострюлю, налить достаточнымъ для супа количествомъ воды

и дать кипѣть, снимая пѣну, потомъ подложить туда перловыхъ крупъ, немного перцу, по вкусу соли, мелкоизрубленной зелени петрушки и сырого очищеннаго картофеля. Когда же все это довольно проварится, прибавить туда же разрѣзанныхъ на четверо кислыхъ яблоковъ горсти двѣ и подливать эстрагоннаго уксусу.

36. Пигусъ, полевой фрыштикъ.

Изрѣзавъ въ небольшіе кусочки говядину, баранину и ветчину, поджарь ихъ хорошенько, также обжарь въ маслѣ нарѣзанныхъ огурцовъ, подбавь по пропорціи муки, накати бульономъ, прилей туда же хорошаго квасу и огуречнаго разсола и дай всему этому кипѣть, мѣшая и снимая пѣну; когда

супъ будетъ готовъ, то забѣли его сметаной, обсыпь рубленою зеленью петрушки и укропа, прибавь очищенной свѣжій лимонъ, немного перцу и стаканъ бѣлаго вина.

37. Супъ изъ рябчиковъ.

Сперва должно очистить, оправить, обжарить въ маслѣ и разбить по частямъ двѣ пары рябчиковъ. Потомъ сварить въ соленой водѣ по 2 штуки кореньевъ сельдерей, порея, петрушки и 1 фунтъ перебранаго шпината, откинуть ихъ на рѣшето; а шпинатъ особо протереть сквозь сито. — За симъ положить протертый шпинатъ въ кострюлю, прибавить къ нему накрошеннаго зеленаго луку съ небольшимъ кускомъ чухонскаго масла и поджарить; а по-

томъ прибавить 2 стол. ложки муки, накатить бѣлымъ бульономъ и дать кипѣть. Когда же бульонъ вскипитъ, то снять съ него пѣну, положить въ него приготовленныхъ рябчиковъ, накрошенныхъ кореньевъ, два фунта сладкаго мяса и 1 фунтъ гребешковъ и опять кипятить четверть часа; наконецъ подлить туда же стаканъ бѣлаго вина, подсыпать рубленой зелени укропа и подавать.

Примѣчаніе. Тоже самое приготовляется и изъ куропатокъ.

38. Супъ изъ перепелокъ.

Очистить и оправить дюжину перепелокъ, обварить ихъ, т. е. облить въ

горячей водѣ и выложить въ холодную воду; потомъ, выпувъ, обжарить въ ветчинномъ салѣ съ молко-изрубленными кореньями и лукомъ пореемъ, накатить достаточнымъ для супа количествомъ бульона и варить, пока перепелки сдѣлаются мягки. Между тѣмъ въ другой кострюлѣ отварить нѣсколько артишочныхъ чашечекъ и горсть чищенныхъ шампіоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ, а когда поспѣютъ, изрѣзать ихъ въ полоски, обжарить съ мукою въ коровьемъ маслѣ, надавить лимоннаго сока и облить яичными желтками, чтобы на нихъ запеклись.— Когда же перепелки будутъ готовы, снять съ супа жиръ, должно подлить къ нему соку отъ жарившихся артишоковъ съ грибами; наконецъ при подачѣ супа къ столу, положить туда же

грибы и артишоки и подавать къ супу поджареные гренки бѣлаго хлѣба.

39. Супъ изъ молодыхъ голубей съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и перебравъ стручки зеленаго гороху, отварить ихъ въ водѣ съ солью. Между тѣмъ, сваривъ въ другой кострюлѣ въ мясномъ бульонѣ пару или двѣ очищенныхъ и оправленныхъ молодыхъ голубей, поджарить ложку муки въ коровьемъ маслѣ и подбить этимъ супъ, прибавя туда же рубленой зелени петрушки и кусочикъ сахару.— Подавая къ столу, должно положить въ чашу или миску обжареныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, а на нихъ голубей и горохъ, потомъ уже вылить и

супъ, на который можно натрусить мелко-изрубленной зелени укропа.

40. Супъ изъ голубей съ раками.

Очистивъ и обѣливъ пару или двѣ молодыхъ голубей, положить въ кострюлю, посолить, налить холодною водою и прибавить 2 цѣльныя луковицы, немного лавроваго листу и рубленой зелени, дать кипѣть. Между тѣмъ, начинивъ раковъ и раковыя шейки голубинымъ фаршемъ по обыкновенію, остальную раковую шелуху отъ ихъ спинныхъ черепковъ истолочь мелче въ ступкѣ, пожарить хорошенько въ маслѣ съ милою долею муки, облить бульономъ, въ коемъ готовились голуби, и проварить; потомъ, прибавивъ туда нѣсколько рому, процѣдить и въ процѣ-

женной супъ положить голубей, раковъ и раковыя шейки, начиненныя фаршемъ.

41. Супъ изъ куликовъ.

Очистить и нашпиковать куликовъ, обвязать ихъ нитками, чтобы не развязались; потомъ положить въ кострюлю по два кусочка шпику и телятины, луку, перцу, а на нихъ шинкованныхъ куликовъ, дать попрѣть въ вольномъ духу; потомъ, накативъ бульономъ, хорошенько вскипятить. Послѣ того куликовъ вынуть вонъ, а бульонъ подбить обжаренною въ маслѣ мукою и продолжать варить. За четверть часа предъ подачею къ столу положить опять куликовъ въ кипячій бульонъ.

42. *Раковый супъ.*

Отваривъ въ водѣ раковъ, вылущить изъ нихъ шейки и клешни. Между тѣмъ шелуху (лузгу) и остатки раковъ истолочь мельче въ ступкѣ, выложить въ кострюлю и обжарить въ коровьемъ маслѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ пѣниться, и процѣдить. — За симъ нарѣзавъ въ мелкіе куски 2 фунта телятины и ¼ фунта ветчины, накрошивъ нѣсколько луковицъ и кореньевъ петрушки и сельдерея, все это обжаривать четверть часа въ вышеприготовленномъ раковомъ маслѣ. Потомъ прибавить горсть истертаго бѣлаго хлѣба и, наливъ на все мяснаго бульона, сколько нужно для супа, кипятить полчаса и процѣдить. — Въ тоже время должно

очистить, перемыть и варить четверть часа въ мясномъ бульонѣ свѣжихъ сморчковъ; супъ же подбить яичными желтками. — При подачѣ къ столу на дно суповой чаши должно сперва ломтики бѣлаго хлѣба размоченнаго въ бульонѣ накласть, на нихъ сморчки и раковыя шейки съ клешнями, а потомъ налить супъ и посыпать мушкатнымъ орѣхомъ.

Примѣчаніе. Раковые спинные черепки и шейки можно начинять фаршемъ: а кому угодно, въ этотъ супъ можно подкладывать вареныхъ молодыхъ цыплятъ или голубей.

43. *Супъ изъ груздей.*

Поджаривъ въ маслѣ свѣжепросольныхъ груздей, разныхъ мелко-накрошенныхъ кореньевъ и цѣлую луковицу, накати мяснымъ бульономъ и дай кипѣть. За симъ, очиствъ и обѣливъ три пары молодыхъ цыплятъ, разбить ихъ на части, положить въ супъ, и выпустить въ воду свѣжихъ яицъ; при подачѣ къ столу клади въ супъ цыплятъ, яица и посыпь рубленою зеленью.

44. *Супъ изъ тыквы.*

Изрѣзавъ очищенную отъ кожи и сѣменъ свѣжую тыкву въ мелкіе куски и уваривъ ее мягче въ мясномъ бульонѣ, протереть сквозь сито, подбить яич-

ными желтками, приправить перцомъ или сыромъ и посыпать мелко-изрубленною зеленью петрушки или укропа.

45. Супъ французскій изъ спаржи.

Разобравъ цвѣтную капусту на маленькіе кочешки, обварить и накатить хорошимъ бульономъ, подбавить туда же рубленнаго мелко щавелю, качаннаго салата, портулака, зелени петрушки и укропа, и дать вскипѣть: потомъ подливъ краснаго бульона и положа по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, класть въ супъ изрѣзанную молодую спаржу и варить супъ до готовности.

46. *Супъ молочный.*

Вскипятивъ 4 бутылки цѣльнаго свѣжаго молока, положить въ него полторы чайныхъ чашки рису или чашку манныхъ крупъ; потомъ, уваривъ хорошенько, прибавить кусокъ чухонскаго масла и дать еще прокипѣть.

47. *Яблочный супъ.*

Очистить и вынуть семечки изъ 12 яблоковъ или и болѣе, разрѣзать каждое яблоко на двое или на четверо и варить въ водѣ, подбавляя мелкаго сахару, толченой корицы, тертой лимонной корки и чайную ложечку картофельной муки, въ тоже время яблочную ко-

жицу разваривать въ особой кострюлѣ съ водою и жидкость подливать чрезъ сито къ яблочному супу. Готовый супъ, приправивъ сахаромъ и корицею, наливаютъ въ суповую чашу на гренко бѣлаго хлѣба и подаютъ къ столу.

ГЛАВА IV.

ЖАРКІЯ.

1. *Жареная говядина.*

Для жаркова должно выбирать филейную часть говядины, хорошенько обмыть ее, положить на противень, посолить и поставить въ печь, дабы поджарилась. Если говядина жирна, то жарить съ нею вмѣстѣ очищенный картофель; а если не такъ жирна и мало

дастъ соку, то можно подлить подъ нее немного мяснаго бульона.

Примѣчаніе. Подавая къ столу жаренную говядину, обыкновенно обкладываютъ поджареннымъ въ маслѣ картофелемъ.

2. Жареная говядина другимъ манеромъ.

Выбравъ хорошую часть говядины отъ задней части, сколько потребно мѣрою или вѣсомъ, обсыпать солью и оставить въ такомъ положеніи на 2 или на 3 дня; потомъ обмыть говядину, сварить ее, съ прибавленіемъ перцу, гвоздики, корней петрушки и двухъ луковицъ. За симъ вынуть изъ отвара,

обмазать мясо яичными желтками, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ печь, дабы хорошенько обжарилась.

3. Еще другимъ манеромъ.

Отбивъ обухомъ топора хорошій кусокъ говядины, обмыть ее, положить на сковороду или на противень, подлить довольное количество воды, посыпать соли и поставить въ печь, чтобы говядина нѣсколько обжарилась; наконецъ дожаривать ее, постепенно на умѣренномъ огнѣ, поливая безпрестанно подлитою водою.

4. Жареная въ горшкѣ говядина.

Взять потребное количество говядины отъ задней части (ссѣку или филея), обмыть ее и положить на ночь въ молоко. На другой день, разогрѣть въ горшкѣ четверть фунта коровьяго масла, положить въ него говядину и обжарить ее въ немъ хорошенько со всѣхъ сторонъ; потомъ прибавить туда полштофа воды, нѣсколько перцу и немного соли, накрыть ее крышкою и постепенно прожаривать говядину часа четыре, наконецъ подбавляютъ въ соусъ этотъ небольшое количество обжаренной въ маслѣ муки, кипятятъ и обливаютъ такимъ соусомъ жаркое при подачѣ къ столу.

5. *Жареная баранина.*

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины деревяннымъ молоткомъ, вымыть ее, снять осторожно верхнюю съ нее кожицу, нашпиковать, положить на противень, посыпать солью, подлить немного воды и поставить въ жарко топленую печь, часто вынимая ее изъ оной и обливая водою, сначала не такъ много, а потомъ болѣе, наконецъ и коровьимъ масломъ, пока баранина совершенно обжарится, на что потребно часа два.

6. *Жареная баранина на маперъ дичины.*

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины деревяннымъ молоткомъ или

обухомъ ножа, вымыть ее, снять съ нее кожу, срѣзать жиръ и положить въ уксусъ съ можжевеловыми ягодами на нѣсколько дней (отъ 3 до 5), чаще переворачивая ее: потомъ, вынувъ, нашпиковать ветчиннымъ саломъ, посыпать немного солью, посадить на вертелъ и жарить, обливая масломъ съ уксусомъ пока поспѣетъ.

7. *Жареная телятина.*

Положить заднюю четверть телятины на противень, должно обсыпать ее небольшимъ количествомъ соли, обмазать коровьимъ масломъ и подлить немного воды, чтобы не пригорѣла; потомъ, поставить въ печь. должно наблюдать чтобы телятина, какъ нѣжное мясо, не

пережарилась, а для того надобно ее поворачивать съ одной стороны на другую и намазывать объ стороны масломъ. Когда же телятина довольно зарумянится съ объихъ сторонъ, то должно облить ее сокомъ, который изъ нее вытечетъ, обсыпать толчеными сухариками и поставить еще на нѣсколько времени въ печь.

8. Жареная телятина съ уксусомъ.

Отбивъ хорошенько мякоть отъ задней четверти телятины деревяннымъ молоткомъ или обухомъ поваренннаго ножа, вымыть ее, снять съ нее кожу, нашпиковать гвоздикой, корицей и сарделями, положить въ глубокую посудину, облить горячимъ уксусомъ и

такимъ образомъ оставить ее въ немъ на 2 или 3 дня, переворачивая какъ можно чаще, чтобы телятина вполнѣ напиталась спеціями. Послѣ того, обмазавъ противень масломъ, положить на оный телятину и жарить ее хорошенько въ печи съ масломъ и со сливками до спѣлости, поварачивая ее съ одной стороны на другую.

9. Маринированная и жареная телятина грудинка.

Разрѣзавъ телячью грудинку на куски въ палецъ шириною, должно вымыть и выжать, положить въ кострюлю небольшой кусокъ коровьяго масла, стертаго съ ложкою муки, прибавить по вкусу соли, немного перцу,

уксусу, петрушки, тмину, лавроваго листу, базилики, три гвоздички, луку и воды, дать кипѣть, безпрестанно мѣшая, такимъ образомъ прокипятивъ хорошенько, положить въ этотъ маринадъ телячью грудинку часа на 2 или на 3, дабы она хорошенько напиталась маринадомъ. Послѣ того, вынувъ ее, обтереть, обвалять въ мукѣ и обжарить хорошенько въ коровьемъ маслѣ; при подачѣ къ столу, посыпать обжаренною въ маслѣ зеленью петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Точно также маринируютъ цыплятъ, молодыхъ кроликовъ и проч., разнимая ихъ прежде на части.

10. Телячьи котлетки въ бумажкахъ.

Отбивъ хорошенько мякоть отъ задней четверти телятины обухомъ поваренпаго ножа, изрубить ее мелко, какъ обыкновенно дѣлается для котлетъ, и обжарить въ чухонскомъ маслѣ; потомъ вымазать бѣлую писчую бумагу и завернуть въ ней котлетки, каждую въ особой бумажкѣ, приправить ихъ рубленою зеленью, шпикомъ, шампіонами, тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба или толчеными сухарями, солью и перцемъ по вкусу, и жарить хорошенько на сковородѣ или рашперѣ въ коровьемъ маслѣ, переворачивая съ одной стороны на другую.

11. Жареная свинина.

Очистить и обмыть заднюю лопатку свинины, положить ее кожей къ низу на сковороду или противень, посыпать солью, подлить немного горячей воды и прожарить хорошенько въ жарко-натопленной печи, оборачивая свинину, чтобы она сверху нѣсколько обсохла: потомъ проколоть кожу ножемъ, нашпиковать свинину корицей и чаще обмазывать свинину саломъ, дабы она совершенно обжарилась до спѣлости, на что нужно часа два.

12. Жареной поросенокъ или молодой барашекъ.

Изъ очищеннаго и вымытаго поросенка вынуть потроха, сварить въ во-

дѣ съ солью, а когда они поспѣютъ, то нарубивъ мелко съ 5 или 6 круто сваренными яицами, посолить по вкусу и начинить этимъ поросенка, зашить разрѣзъ, обмазать масломъ, положить на противень и поставить въ печь, обливая чаще его собственнымъ сокомъ, пока совершенно обжарится.

Точно также приготовляютъ и жаренаго молодаго барашка, начиняя его рубленымъ потрохомъ или круто сваренною гречневою кашею съ яицами и масломъ.

13. Жареный поросенокъ бланкетомъ.

Изрѣзавъ жаренаго поросенка въ полоски, поджарь въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ изрубленные чищеные шам-

піоны, пучокъ поваренныхъ травъ, одну толченую головку чесноку и два крошеныхъ корня шерлота; потомъ прибавить щепоть муки, смочить достаточнымъ количествомъ бѣлаго вина пополамъ съ бульономъ, приправить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ и уварить хорошенько, вынувъ пучекъ травъ; наконецъ положить въ соусъ поросенка, варить не допуская до кипѣнія. Когда же все поспѣетъ, должно прибавить въ соусъ яичныхъ желтковъ и лимоннаго соку.

14. Начиненный жареный ягненокъ.

Обмыть и очистить ягненка, поднять кожу съ задней лопатки до реберъ и начинить подъ кожу фаршемъ, составленнымъ изъ стертаго мякиша

бѣлаго хлѣба, двухъ яицъ, ложки чухонскаго масла, чайной чашки коринки съ сахаромъ, солью и мушкатнымъ орѣхомъ. Начинивъ ягненка, зашить отверстіе, положить почками въ верхъ на противень, посолить, подлить немного горячей воды и ложку коровьяго масла, поставить въ печь и обжарить хорошенько, поворачивая съ одной стороны на другую.

15. Жареная курица.

Должно хорошую курицу очистить, обмыть и осторожнѣе отдѣлить кожицу отъ мяса такъ, чтобъ она не прорвалась; потомъ нарубить нѣсколько сваренныхъ въ крутую яицъ, развести ихъ сырыми яицами, прибавить немного мелко-руб-

леной зелени петрушки, начинить этою смѣсью курицу между кожею и мясомъ, зашить разрѣзъ и завязать кожу у шеи покрѣпче ниткою. Послѣ того положить курицу въ кипятокъ на полчаса и потомъ вынуть ее, положить на противень, кругомъ обмазать масломъ и поставить жариться въ печь, причемъ должно чаще поворачивать ее и мазать масломъ, чтобы хорошо прожарилась и зарумянилась.

16. Жареные цыплята.

Заколоть цыплятъ, положить ихъ на нѣсколько времени въ холодную воду, а вынувъ изъ оной ошпарить, взявъ за головки и начиная шпарить съ ножекъ, но такъ чтобы ихъ не заварить, потомъ положить опять въ хо-

лодную воду, чище вымыть и выпотрошить, вынувъ зобы и глаза и отрѣзавъ носки и бородки, отнять отъ кишокъ пупочки и печенки, изъ коихъ снять съ пупочковъ перепонку, разрѣзать ихъ пополамъ и вложить въ оба крылушки, ножки должно заправить шпильками, отрубивъ ногти, а отъ почекъ отнять осторожнѣе желчь и вложить ихъ въ ножки. Такимъ образомъ оправленыхъ цыплятъ, сажая на вертелъ, припускать къ жару, чаще помазывать масломъ и вертеть безпрестанно до тѣхъ поръ, пока онѣ будутъ готовы.

Примѣчаніе. Вмѣсто вертела, можно жарить въ кострюлѣ въ коровьемъ маслѣ.

17. Жареный гусь и утка.

Взять хорошаго гуся или утку, очистить и вымыть какъ должно, положить на противень, по пропорціи посолить и подлить нѣсколько воды, поставить въ жарко-топленую печь, переворачивая чаще гуся или утку съ одной стороны на другую и обливать ихъ погуще сокомъ.

Примѣчаніе. Иногда начиняютъ гусей и утокъ бѣлою шинкованною или рубленою капустою, также рубленымы и съ крошенымъ лукомъ смѣшанными рыжиками или груздями, либо кашею съ яицами, яблоками, пшенникомъ съ изюмомъ и т. п., послѣ чего, зажаривъ хорошо до спѣлости, подаютъ къ столу.

18. Жареная дикая утка.

Ощипавъ, выпотрошивъ дикую утку, должно нашпиговать ее хорошимъ шпикомъ или ветчиннымъ саломъ. Между тѣмъ, наложить въ кострюлю парѣзанной ломтиками ветчины, мелко-крошенныхъ луковицъ, цѣльнаго перцу, поваренныхъ кореньевъ, лавроваго листа и по вкусу соли, да и самую утку съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, закрыть кострюлю и поставить въ печь или на плиту, дабы хорошо ужарилась: потомъ вынувъ утку, положить на блюдо, а къ соусу прибавить поджареной въ маслѣ муки и краснаго вина, дать прокипѣть ему, наконецъ облить имъ утку и подавать къ столу.

19. Жареный каплунъ.

Очистить, выпотрошить и заправить каплуна, обмазать его коровьимъ масломъ, посолить, положить на противень, накрыть бумагой, подлить немного хорошаго бульону и поставить въ жаркую печь, чтобы хорошенько каплунъ ужарился, наблюдая дабы жаркое не пригорѣло.

20. Жареная индѣйка.

Сперва должно сварить въ молокѣ рису или сарачинскаго пшена и, остудя его, смѣшать съ мелкою коринкою и двумя сырыми яицами. Когда начинка сія будетъ готова, тогда, оправивъ хорошую индѣйку по обыкновенію, на-

чинить оною индѣйкѣ зобъ, завязать кожу у шеи ниткой, посолить, обмазать коровьимъ масломъ и поставить индѣйку на противнѣ въ жаркую печь, дабы она хорошо зарумянилась и ужарилась, наблюдая, если индѣйка довольно жирна, то ее болѣе одного раза масломъ не мазать, а только обливать ея-же жирнымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Начинка для индѣйки дѣлается деликатнѣе, такъ: берутъ тертаго бѣлаго хлѣба или толченыхъ сухарей, два яйца, чашку хорошихъ свѣжихъ сливокъ, горсть толченаго миндалю, коринки, сахару и чашку топленаго коровьяго или чухонскаго масла, все это хорошо смѣшиваютъ, съ прибавленіемъ немного рубленой зелени петрушки или укропа, чтобъ вышелъ

фаршъ, которымъ и начиняютъ пустую, осторожно отдѣленную отъ мяса, кожу подъ шеею индѣйки.

21. Жареные тетерева и рябчики.

Ощипать и выпотрошить, приготовить какъ слѣдуетъ тетеревей или рябчиковъ, нашпиговать мелкимъ шпикомъ и жарить въ печи на противнѣ съ коровьимъ масломъ, немного посыпать солью, покрыть бумагой или завернуть ихъ въ бумагу и поставить въ печь, дабы хорошо ужарились, но не пригорѣли.

22. Жареныя тетерьки со сливками.

Ощипать и выпотрошить тетерекъ, вымыть ихъ, натереть солью и перцомъ

и нашпиговать; потомъ положить въ глубокій противень, прибавить коровьяго масла и обжаривать; когда тетерьки ужарятся и зарумянятся, подлить полштофа сливокъ и жарить до спѣлости, чаще обливая сокомъ и переворачивая со стороны на сторону.

23. *Жареныя тетерьки съ соусомъ.*

Сперва должно ощипать, выпотрошить, обмыть тетерекъ, натереть ихъ солью, перцемъ и толчеными можжевеловыми ягодами: а между тѣмъ вскипятить потребное количество уксусу съ поваренными кореньями, луковицами, лавровымъ листомъ и гвоздикою; когда поспѣетъ, облить тетерекъ этимъ соусомъ, въ которомъ оставить ихъ дня на три, кипятя впрочемъ еже-

дневно уксусъ, и обливая имъ тетерекъ; по прошествіи 3-хъ дней, нашпиговать тетерекъ хорошимъ шпикомъ, жарить ихъ и облить масломъ съ сказаннымъ уксусомъ. Когда тетерьки совсѣмъ обжарятся, уложить ихъ въ блюдо, обложить лимонными кружечками и, прибавивъ въ приготовленный соусъ нѣсколько густыхъ свѣжихъ сливокъ и рубленыхъ сардерей, подавать къ жаренымъ тетерькамъ.

24. Жареная дичь вообще, т. е. всякая.

Приготовить какъ слѣдуетъ для жаркаго дичину (какая есть), имянно: рябчиковъ, тетерекъ, куропатокъ и т. п., положить ее на противень, обсыпать немного солью, обмазать кругомъ ко-

ровьимъ масломъ, подлить немного воды и поставить въ печь: когда дичина порядочно обжарится, то поворачивая ее чаще, обливать густыми сливками или свѣжею сметаною и подавать къ столу прямо изъ печи.

25. Жареные голуби съ пуплетомъ.

Приготовить какъ должно молодыхъ голубей, распластать ихъ по спинкѣ надвое и положить въ кострюлю съ потребнымъ количествомъ коровьяго масла, обжарить ихъ до полуспѣлости въ ихъ собственномъ соку. Между тѣмъ взять и перемыть печенки и пупки, кусочикъ копченаго окорока съ саломъ, простаго луку или шерлоту, горсть тертаго бѣлаго хлѣба, два сырыхъ яй-

ца, ложку стертаго съ мукою коровьяго масла, малую часть перцу, толченой гвоздики и мушкатнаго орѣха, все это изрубить мельче, смѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ обмазать голубей толщиною въ палецъ, потомъ помазать бумагу коровьимъ масломъ, обвернуть оною каждаго голубя и исподволь дожарить. При подачѣ къ столу бумагу съ голубей снять и обсыпать ихъ рубленою зеленью укропа, а къ соку изъ подъ нихъ можно подлить лимоннаго соку, вскипятить и облить голубей на блюдѣ.

26. Жареные жаворонки.

Ощипать и выпотрошить (оставляя только внутри жиръ) и перемывъ хо-

рошенько жаворонковъ, отрѣзать имъ головки и по составъ ножки, положить въ кострюлю и жарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ выложить жаворонковъ на блюдо, обложить края онаго обжаренными ломтиками бѣлаго хлѣба, а самихъ жаворонковъ облить изъ подъ нихъ сокомъ, поджареннымъ съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

27. Жареные дрозды или фазаны.

Выпотрошивъ какъ должно дроздовъ или фазановъ, должно чисто вымыть ихъ и зашить ниткой; потомъ поваривъ слегка въ бульонѣ, нашпиговать ихъ и жарить на противнѣ или въ кострюлѣ, чаще обливая изъ подъ нихъ сокомъ. Когда дрозды или фазаны совершенно

обжарятся, то должно разбить ихъ на части, уложить на блюдо и облить ихъ собственнымъ сокомъ.

28. *Жареный заяцъ.*

Выпотрошивъ зайца, отрѣжь переднюю часть до самаго брюха, разрѣжь его до задней части (чтобы можно было хорошо вычистить). Очисти, сними съ него кожу, нашпикуй и положи на противень съ кускомъ коровьяго масла, мелко-изрѣзанными луковицами, перцемъ и солью, жарь его хорошенько, обливая чаще изъ подъ него сокомъ, когда заяцъ хорошо ужарится, то разруби его на части и укладывай на блюдѣ такъ, какъ будто бы заяцъ былъ въ прежнемъ видѣ; а между тѣмъ къ

соусу изъ подъ него подлей нѣсколько ложекъ сливокъ, дай прокипѣть и облей онымъ зайца.

Примѣчаніе. Еслижъ хотите чтобъ былъ лакомымъ кушаньемъ, то должно очищеннаго и совсѣмъ уже приготовленнаго зайца на ночь положить въ молоко и поутру уже жарить.

29. Жареныя кишки говяжьи или бараньи.

Взявъ говяжьи или бараньи кишки, должно вымыть ихъ хорошенько и начинить гречневыми крупами, которыя обыкновенно разводятъ до такой густоты, чтобы можно было наливать ихъ

въ кишки ложкою чрезъ воронку; потомъ наполнивъ кишки, должно завязать ихъ съ обѣихъ сторонъ крѣпко ниткою, обложить ихъ кругомъ говяжьимъ или бараньимъ саломъ и поставить на желѣзномъ противнѣ въ печь, дабы онѣ хорошо ужарились.

Примѣчаніе. 1. Иногда вмѣсто гречневыхъ крупъ, дѣлаютъ жидкую яичницу съ молокомъ, и начиниваютъ кишки, или, разбивъ нѣсколько свѣжихъ яицъ, наливаютъ въ нихъ.

Примѣчаніе 2. Приготовленныя показаннымъ образомъ кишки, подаются обыкновенно ко щамъ изъ кислой капусты: для сего иногда, начинивъ кишки гречневою крупою (какъ выше

сказано), варятъ ихъ, разрѣзываютъ кружечками и обжариваютъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

30. Сальникъ.

Взять телячій или бараній ливеръ, сварить помягче и изрубить мелко; потомъ прибавить туда чайную чашку гречневыхъ крупъ, три или четыре ложжи хорошихъ сливокъ и столько же неснятаго свѣжаго молока, ложку свѣжей сметаны и немного соли. Все это перемѣшать хорошенько вмѣстѣ и развести сырыми яицами. Приготовивъ такимъ образомъ начинку, должно разослать въ обмазанной внутри масломъ кострюлѣ сальникъ, выложить въ него начинку, закрыть сверху тѣмъ же саль-

никомъ и поставить въ печь, наблюдая чтобы сальникъ сверху и съ боковъ хорошенько запекся.

Примѣчаніе. Начинку къ такому сальнику можно дѣлать и проще изъ телячьяго или бараньяго потроха или ливера съ лукомъ и яицами.

31. Жареные грибы.

Перемывъ и перечистивъ грибы (какіе есть), должно сперва обжарить въ коровьемъ маслѣ, потомъ, обвалявъ ихъ въ мукѣ и пересыпавъ крошеннымъ лукомъ и толченымъ перцемъ, дожаривать въ сметанѣ.

32. Жареная тыква.

Для сего должно выбрать хорошую свѣжую тыкву, изрѣзать ее въ куски толщиною въ палецъ, немого посолить, обвалять мукою, положить на сковороду въ растопленное коровье масло и поставить въ печь, дабы хорошо прожарилась, перевертывая куски тыквы со стороны на сторону; послѣ того, взявъ нѣсколько свѣжихъ яицъ, разбить и развести со сливками, облить и поставить въ печь, чтобы тыква совершенно изжарилась.

ГЛАВА V.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

1. Ветчина вареная.

Чтобъ варить ветчину, должно сперва очистить и обрѣзать на окорокѣ всѣ ржавыя мѣста, не трогая однакожъ кожи; потомъ мочить его въ котлѣ часовъ 5, а послѣ того вынувъ дать отсякнуть и варить 5 или 6 часовъ на

небольшомъ огнѣ, наливъ на него по пропорціи воды пополамъ съ бѣлымъ или краснымъ виномъ, либо водки съ прибавленіемъ лука, моркови, тмина, лавроваго листа, чеспока, перца и пучка разныхъ душистыхъ травъ, какъ-то: чабра, базилики, мяты, и т. п.; но во время варенья ветчину должно обернуть въ полотно; когда ветчина сварится такимъ образомъ, что можно узнать потому, если вилка будетъ въ нее входить свободно; тогда вынуть ее изъ котла, полотно развернуть, остуди ее, сними осторожно кожу, посыпь сверху рубленою зеленью петрушки, немного перцомъ и тертою коркою бѣлаго хлѣба и слегка зарумянь или обжарь.

2. *Окорокъ ветчины печеной.*

Замѣсивъ изъ ржаной муки въ водѣ тѣсто, обмазать имъ окорокъ, посадить въ печь и когда поспѣетъ, вынуть, очистить отъ тѣста, снять кожу, полить крѣпкимъ бульономъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы окорокъ зарумянился или поджарился.

Примѣчаніе. Сваренную или испеченную ветчину, нарѣзавъ ломтиками подаютъ съ горчицею, или съ соусомъ: изъ картофеля, зеленаго гороху, цвѣтной капусты и т. п., или съ говяжьими или свиными котлетами.

3. Ветчина обливная.

Изрѣзавъ ветчину самыми тонкими ломтиками, положи ее въ кострюлю съ ветчиннымъ саломъ, поставь на огонь и дай ветчинѣ прожариться: потомъ вынь и положи на блюдо. Послѣ того въ туже кострюлю влей немного воды или мяснаго бульона, малую часть уксусу и крупно-толченаго перцу и вскипяти хорошенько, мѣшая безпрестанно; наконецъ вылей жижу на ветчину и подавай къ столу.

4. Буженина изъ говяжьей ветчины.

Вымыть окорокъ свѣжей свинины или часть ее, надрѣзать въ клѣтку кожу,

не снимая оной; потомъ (кому угодно) нашпиковать чеснокомъ, посыпать солью, положить на противень кожею внизъ и зажарить; когдаже зажарится, поворотить и дать еще хорошенько обжариться.

5. Буженина изъ свинины другимъ манеромъ.

Очистивъ хорошенько и обскобливъ ножемъ кожу парной свинины, нашпикуй ее рѣпчатымъ лукомъ, посыпь и облей лукомъ же, разведеннымъ небольшимъ количествомъ кислыхъ щей; прибавя мяты и немного чесноку, положи на противень, влей на окорокъ разведенный кислыми щтями лукъ и поставь на сутки или болѣе въ холод-

ное мѣсто. Послѣ того жарь хорошенько до готовности и подавай.

Примѣчаніе. Къ столу буженину подаютъ съ горчицею, натертымъ свѣжимъ хрѣномъ и уксусомъ; также съ особо изрѣзаннымъ кружками жаренымъ лукомъ, накаченнымъ тонкимъ бульономъ и прикващеннымъ лимоннымъ сокомъ; или подъ слѣдующимъ луковымъ соусомъ: *изрѣзавъ тонкими кружками и поджаривъ въ маслѣ двѣ или три луковицы (мѣшая, чтобы лукъ не подгорѣлъ), слить съ луку дочиста масло въ особенную кострюльку, положить муки и, стеревъ съ масломъ, поджарить до красна; потомъ развести бульономъ, положить поджаренный лукъ, прибавить ложку или двѣ уксусу, лав-*

роваго листа, по вкусу соли, перезженаго сахару и прокипятить хорошенько.

6. Буженина изъ индѣйки.

Очистивъ, разбивъ на части и обмывъ индѣйку, разотри ложкою 4 мелко изрѣзанныхъ головки или зубка чесноку съ небольшимъ количествомъ мяты и разведи ихъ кислыми штями, а потомъ, положа индѣйку на блюдо, облей ее приготовленнымъ сокомъ и дай стоять такимъ образомъ цѣлые сутки. По прошествіи сутокъ, жарь индѣйку, обливая тѣмъ же сокомъ, когда поспѣетъ, подавай къ столу.

Примѣчаніе. Къ сей буженинѣ подается горчица.

7. *Холодной поросенокъ.*

Очистивъ и обмывъ молодаго молочнаго поросенка, сварить его до мягкости, наблюдая при томъ, дабы не переварился совершенно; подавая къ столу, разбить его на части, облить свѣжею сметаною съ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ, и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа; иногда же посыпаютъ поросенка мелко-изрубленными вареными яицами и тогда подаютъ къ нему горчицу или хрѣнъ.

8. *Говядина холодная.*

Отваривъ въ водѣ говядину (сколько потребно) съ разными поваренными

кореньями, бульонъ процѣдить, подбавить къ нему краснаго бульона, подправить поджаренною въ маслѣ мукою, подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ, прибавить каперцовъ, оливокъ и изрѣзаннаго кружками лимона; за симъ, сваривъ картофель, протереть сквозь рѣшето, выпустить въ него 2 или 3 сырыхъ яйца, сдѣлать небольшія лепешки, облить яйцами, обсыпать сухарями и поджарить въ коровьемъ маслѣ; когда все такимъ образомъ будетъ готово, тогда, нарѣзавъ говядину ломтями, обложить приготовленными лепешками и облить соусомъ.

Примѣчаніе. Подъ холодную говядину приготовляютъ обыкновенно слѣдующіе соусы: 1) взявъ вареннаго кар-

тофеля, разрѣзать его, поджарить немного съ масломъ въ кострюлѣ, положить ложку муки, развести бульономъ, дать прокипѣть и обливать говядину 2). Взявъ соленыхъ груздей или рыжиковъ, вымыть, накрошить ихъ и къ нимъ изрѣзать луковицу; потомъ, растопивъ ложку коровьяго масла въ кострюлѣ, положить туда приготовленные грузди или рыжики съ лукомъ, поджарить съ мукой, развести бульономъ, дать прокипѣть и обливать говядину.

9. Духовая говядина.

Избивъ плашмя ножемъ или скалкою до мягкости потребное количество говядины отъ огузка, налить водою и дать вариться. Между тѣмъ вскипятить

въ особой кострюлѣ виноградное (какое есть) вино съ сахаромъ, положить тудаже мясо, и дать ему со всѣхъ сторонъ хорошенько обжариться; потомъ, накативъ бульономъ и прибавивъ туда коровьяго масла, муки и лимоннаго соку, дать всему хорошенько прокипѣть. Когда все это будетъ готово, выложить мясо на блюдо и облить его соусомъ сквозь сито.

10. Говядина по славянски.

Для сего должно брать говядину отъ грудины и сварить ее въ такомъ горшкѣ, въ которомъ бы она едва помѣщалась; потомъ положи туда же накрошенныхъ корней петрушки, пусторнаку и три цѣлыхъ луковицы, прибавь

немного лавроваго листу и посыпь перцемъ, а въ остальное пространство горшка налей свѣжей сметаны и дай упрѣть хорошенько говядинѣ до мягкости. Подавая къ столу, обсыпь говядину рубленою зеленью петрушки.

11. Говядина душоная.

Отдѣливъ отъ костей хорошій кусокъ изрѣзанной на куски говядины отъ ссѣка, нашпиковать ее ветчиннымъ саломъ; потомъ положить въ горшокъ, пропорціональной его величинѣ, а вмѣстѣ съ нимъ положить туда же накрошенной моркови, нѣсколько луковицъ и пучокъ какихъ-либо пряныхъ травъ, дно же горшка устлать нѣсколькими ломтями ветчиннаго сала и половиною

очищенной телячьей ножки. приправить солью, крупно толченымъ перцемъ и двумя гвоздиками, облить бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина. Послѣ того накрыть горшокъ, какъ можно плотнѣе крышкою, и варить на слабомъ огнѣ. Когда говядина поспѣетъ, снять съ бульона жиръ и обсыпать рубленою зеленью петрушки или укропа; когда угодно имѣть приготовленную такимъ образомъ говядину холодную, то стоитъ только слить съ нее жидкость и дать ей до того остынуть, чтобы она превратилась въ желе, которымъ и обкладывать говядину.

12. Говяжій языкъ подъ соусомъ.

Сваривъ говяжій языкъ въ водѣ съ солью, кожу съ него слупить и разрѣ-

зать языкъ вдоль, потомъ положить на сковородку кусокъ масла, обжарить въ немъ обѣ половинки языка. Потомъ поджаривъ въ кострюлкѣ нѣсколько муки въ коровьемъ маслѣ, положить туда накрошеннаго луку, лавроваго листу, толченой гвоздики, изюму, коринки, изрѣзанныхъ тонкими полосками миндалю и лимонной корки, все это, смѣшавъ вмѣстѣ, накатить мяснымъ бульономъ и влить стаканъ бѣлаго виноградпаго вина съ водою пополамъ, вскипятить хорошенько мѣшая безпрестанно: послѣ того прибавить ренскаго уксусу, лимону и сахару, прокипятить еще разъ и облить этимъ соусомъ приготовленный говяжій языкъ.

13. Говяжій языкъ съ яблоками и миндалемъ.

Сваривъ говяжій языкъ съ солью, очистить его отъ кожицы и разрѣзать вдоль, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Потомъ очиставъ и нарѣзавъ въ тоненькія штучки кислыхъ яблоковъ и нѣсколько горстей миндалю, положить въ кострюлю съ поджаренною въ коровьемъ маслѣ мукою, прибавить туда же коринки, сахару, толченой гвоздики, ренскаго уксуса и виноградпаго вина, накатить хорошимъ бульономъ и прокипятить хорошенько. Когда же все поспѣетъ, уложить языкъ на блюдо ломтиками, облить соусомъ съ яблоками и миндалемъ и подавать.

14. Солонина съ языкомъ.

Должно сперва исподволь сварить 5 фунтовъ духовой солонины и свѣжій говяжій языкъ, который и очистить отъ кожицы. Между тѣмъ обварить въ разныхъ кастрюлечкахъ изрѣзанныхъ пучками моркови и рѣпы и зеленаго гороху, прибавить къ нимъ по ложкѣ красныхъ кулей, по кусочку чухонскаго масла и понемногу сахару, также подлить бульону и дать хорошенько прокипѣть. Когда солонина и языкъ совершенно поспѣютъ, то должно ихъ нарѣзать кусками или ломтиками и укладывать солонину къ одной, а языкъ къ другой сторонѣ блюда, морковь и рѣпу обложить по краямъ, горошекъ же въ средину, наконецъ, очиствъ и на-

скобливъ 2 корешка свѣжаго хрѣну, посыпать имъ солонину съ языкомъ, а сверху облить соусомъ изъ кострюлечекъ, въ коихъ варилась морковь, рѣпа и горошекъ.

15. Говяжій языкъ копченый съ зеленымъ горохомъ.

Должно отварить его въ водѣ или въ бульонѣ, очистить отъ кожи, разрѣзать ломтиками и подавать къ столу подъ слѣдующимъ соусомъ изъ зеленаго гороху: взявъ полфунта или болѣе, смотря по надобности, мелкаго зеленаго горошка, разварить въ водѣ; потомъ, откинуть его на сито и давъ стечь водѣ, положить въ кострюлю съ ложкою коровьяго масла, стертаго съ мукою,

развесть бульономъ и дать прокипѣть хорошенько, а для желающихъ можно прибавить по вкусу и сахару.

Примѣчаніе. Таковый соусъ изъ зеленаго горошка подается къ разнымъ холоднымъ кушаньямъ, какъ-то: къ ветчинѣ, копченымъ языкамъ, котлетамъ и т. п.

16. *Бифстексъ.*

Для сего берутъ кусокъ говядины отъ филейной части, разрѣзываютъ ломтиками въ два пальца толщиною, убиваютъ до мягкости лезвеемъ ножа, кладутъ въ маринадъ, состоящій изъ прованскаго масла съ малою долею со-

ли, и жарить эти ломтики на рѣшеткѣ или на плафонѣ надъ большимъ огнемъ. — Между тѣмъ смѣшиваютъ чухонское или коровье масло съ разными рубленными поваренными травами (петрушкой, укропомъ, сельдереемъ и т. п.), съ сокомъ изъ одного лимона, съ солью и перцемъ, и смѣсь сію раскладываютъ на блюдѣ въ кучки, числомъ столько, сколько нарѣзано ломтиковъ бифстекса, когда ломтики говядины совсѣмъ изжарятся, то кладутъ каждый изъ нихъ на приготовленное кучками масло и подаютъ къ столу или съ жаренымъ картофелемъ или съ отваренными въ уксусѣ огурчиками, либо съ кресъ-салатомъ.

17. Бифстексъ другимъ манеромъ.

Изрѣзавъ большими ломтями говядину отъ филейной части, хорошенько убиваютъ ее остріемъ ножа, пересыпаютъ солью, толченымъ перцемъ, рубленою зеленью петрушки и шерлотомъ и жарятъ на плафонѣ; когда говядина на половину поспѣетъ, смазываютъ ее чухонскимъ масломъ, кладутъ въ кострюлю кусокъ и ставятъ на плиту, выдавливая сокъ крышкою, а когда говядина совсѣмъ будетъ готова, обливаютъ ее тѣмъ сокомъ.

18. Галантиръ изъ телятины.

Разваривъ телячью головку и ножки до тѣхъ поръ, пока всѣ кости отста-

нутъ и бульонъ сдѣлается крѣпкимъ, слизистымъ, должно процѣдить оный, положить въ него по немногу очищенныхъ и крошеныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, зернистаго перцу, гвоздики, корицы и влить чайную чашку уксусу, а для желающихъ можно прибавить стаканъ хорошаго винограднаго вина и все это кипятить часъ.— Потомъ, взбивъ вѣничкомъ 8 яицъ, влить стаканъ холодной воды и неперестававая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкою, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать исподволь кипѣть на легкомъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ и процѣдить сквозь чистую салфетку. Когда такимъ образомъ галантиръ будетъ готовъ, то налить его немного въ кострюлю или въ

глубокую посудину, дать застыть, уложить потомъ на него тонко нарѣзанныхъ ломтиковъ свѣжаго лимона, каперсовъ, оливокъ, круто сваренныхъ и на четверо нарѣзанныхъ яицъ и нарѣзанной кружечками моркови, а сверхъ всего вареной, поджаренной въ маслѣ и изрѣзанной небольшими кусками какой либо дичины: куръ, поросенка, индѣйки, гуся, утки и т. п. (изъ чего хотятъ сдѣлать галантиръ). Заливши послѣ того бульономъ, дать застыть; потомъ опять положить слой живности, по прежнему опять залить бульономъ и застудить. При вынимании галантира изъ посудины, въ коей онъ готовился, должно ее прежде опустить въ теплую воду, чтобы она слегка нагрѣлась и галантиръ отсталъ бы отъ нее.

Примѣчаніе. Таковымъ галантиромъ можно заливать всякую живность, а чтобы онъ при подачѣ къ столу былъ совершенно застылымъ, какъ студень, то должно приготовить его обыкновенно заранѣе.

19. Гусь подъ хрѣномъ.

Приготовить гуся какъ обыкновенно, съ вечера натереть его мукою или отрубями, для приданія ему бѣлаго цвѣта: потомъ на другой день, выпотрошить его, обрубить крылья, шею и ноги до колѣнъ, вычистить хорошенько, вымыть его и мочить въ водѣ около часа времени; потомъ, варить гуся въ водѣ съ луковицами, перцемъ и солью, а между тѣмъ, отливъ нѣсколько бульону изъ подъ него въ особую ко-

стрюлечку, положить туда же тертаго бѣлаго хлѣба и ложку коровьяго масла и хорошенько прокипятить; наконецъ прибавить въ гусиный бульонъ 3 или 4 горсти тертаго свѣжаго хрѣна, и двѣ горсти коринки, еще дать прокипѣть, выложить гуся на блюдо, облить приготовленнымъ бульономъ и подавать къ столу съ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ.

20. Винигретъ.

Отдѣливъ отъ костей мясо остающейся разной жаркой живности, какъ-то: телятины, баранины, говядины, поросенка, гуся, индѣйки, какой-либо дичи и проч. изрѣзать небольшими кусочками. Потомъ изрѣзавъ тоненькими ломтиками вареннаго картофеля, свек-

лы, очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, все это уложить рядами сверхъ мяса и обсыпать сверху того мелко крошенными яицами; наконецъ, сбивъ хорошенько вмѣстѣ ренскаго уксусу, горчицы, прованскаго масла и немного соли, облить этою смѣсью винигретъ на блюдѣ.

Примѣчаніе. Въ винигретъ можно класть (если есть и кому угодно): изрѣзанныя штучками моченые яблоки, сливы, соленыя вишни, крыжовникъ, капорсы, оливки, отварные бѣлые грибы, соленые грузди и рыжики.

21. *Окрошка.*

Хотя окрошка приготовляется изъ остатковъ жаренаго мяса говядины, те-

лятины, баранины и разныхъ домашнихъ птицъ; но лучше для сего обобранное съ костей мясо искрошить мелко съ сырымъ (особенно съ зеленымъ) лукомъ, солеными или свѣжими очищенными отъ кожи огурцами и съ другими домашними солеными плодами, какъ-то сливами, вишнями, крыжовникомъ и т. п., также съ отварными бѣлыми грибами.—Все это смѣшать вмѣстѣ, смявъ ложкою, съ прибавленіемъ сметаны, и дать нѣсколько постоять; наконецъ, при подачѣ къ столу, развесть хорошимъ квасомъ или еще лучше кислыми штями и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

22. *Желе для холодныхъ кушаньевъ.*

Смѣшать одинъ стаканъ самаго крѣпкаго бульона изъ телячьихъ ножекъ со стаканомъ хорошаго ренскаго уксуса и со стаканомъ прованскаго масла , сбивать вѣничкомъ все это до тѣхъ поръ, пока желе побѣлѣетъ и сдѣлается густо, а тогда уже можно употреблять его, гдѣ потребуется.



ГЛАВА VI.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Котлеты.

Котлеты дѣлаютъ изъ мяса разной живности, какъ-то: изъ говядины, телятины, баранины и свинины; а другіе приготовляютъ ихъ и изъ малосольной солонины. — Для сего, отдѣляя мясо отъ костей, вырѣзавъ жилы, от-

нявъ перепонки, изрубивъ ножемъ какъ можно мельче, прибавить къ мясу размоченнаго въ водѣ, бульонѣ или въ молонѣ бѣлаго хлѣба, выжатаго однако же прежде до суха; количество хлѣба полагается обыкновенно въ семъ случаѣ полфунта на 3 фунта мяса. За симъ прибавить два сырыхъ яйца, немного соли и все это еще порубить ножемъ, а потомъ и дѣлать котлеты, круглыя или продолговатыя (какъ угодно), наконецъ обсыпать котлеты толчеными сухарями и жарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. — Ихъ подаютъ къ столу съ соусомъ изъ зеленаго горошка.

Примѣчаніе. Если котлеты готовятся изъ телятины или изъ баранины, то въ средину каждой котлетки вкладываютъ

по косточкѣ отъ ребра, перерубленной на двое.

2. *Битая говядина.*

Приготовивъ изъ говядины котлеты, по вышесказанному, и обвалявъ ихъ въ мукѣ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, положить въ кострюлю съ прибавленіемъ разныхъ крошенныхъ поваренныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листа и перцу, прилить тудаже бутылку краснаго вина, двѣ ложки краснаго уксусу и крѣпкаго бульона; потомъ, посоливъ немного, накрыть кострюлю крышкою и поставить въ горячую печь, наблюдая, дабы не пригорѣло. Между тѣмъ, изрубивъ чищеныхъ и обваренныхъ въ соленой водѣ шампіоновъ, поджарить въ кострюлѣ съ чухонскимъ масломъ,

прибавить ложки 3 краснаго бульона и дать кипѣть. Вслѣдъ за тѣмъ должно говядину выложить на блюдо, а говяжій сокъ, процѣдивъ въ шампіоны, хорошенько прокипятить и облить говядину соусомъ.

3. Соусъ изъ говядины.

Изрубивъ мелко говядину, какъ для котлетъ, должно положить на 3 фунта оной 3 яйца, по вкусу соли и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, по желанію круглыя или продолговатыя, и обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжаривъ въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. Къ этимъ лепешечкамъ приготовляется слѣдующій соусъ: взявъ ложку крупичатой муки, поджарить до красна въ маслѣ, развести буль-

ономъ, прибавить 2 ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу и все это должно вскипятить два раза: предъ подачею къ столу приготовленныя говяжьи лепешечки должно опустить въ соусъ и поварить немного на легкомъ огнѣ.

4. *Коровье вымя подъ соусомъ.*

Коровье вымя должно варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ солью; потомъ чрезъ сутки, разрѣзать его въ холодномъ видѣ на ломтики толщиною въ палецъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ съ яицами и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и подавать подъ соусомъ изъ вишень, серделей и т. п.,

а также съ салатомъ, шпинатомъ, зеленымъ горошкомъ и проч.

5. *Телятина нашпикованная солеными огурцами.*

Жареную телятину должно нашпиковать разрѣзанными на продолговатыя части солеными огурцами, сарделями и шпикомъ; потомъ положить ее въ кострюлю, у которой на дно кладется кусокъ коровьяго масла, прибавить 3 луковицы и полштофа мяснаго бульона; влить тудаже лимоннаго соку и штофъ бѣлаго виноградцаго вина, накрыть кострюлю крышкою и, безпрестанно поворачивая жаркое, парить его часа два. Когда же провизія совершенно смягчится, то вынуть ее изъ кострюли,

подмѣшать въ соусъ ложку сливокъ и ложку каперсовъ, дать соусу прокипѣть и облить имъ жаркую телятину.

6. Соусъ изъ телячьихъ ножекъ.

Ошпаривъ, очистивъ и сваривъ въ водѣ съ солью двѣ пары телячьихъ ножекъ, откинуть ихъ на рѣшето и разрѣзать каждую ножку по поламъ: потомъ, обвалявъ ихъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и яицахъ, поджарить должно въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ и положить на блюдо, а въ средину ихъ или вареный зеленый горошекъ или тертый вареный картофель, впрочемъ многіе подаютъ и то и другое вмѣстѣ.

7. *Соусъ изъ мозговъ.*

Сваривъ въ водѣ съ солью чисто обмытые телячьи мозги, откинуть ихъ на рѣшето и дать стечь водѣ, снять съ мозговъ перепонки, облить сырыми яицами, обвалять въ тертыхъ сухаряхъ и поджарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. Потомъ взять стаканъ какого-либо мяснаго бульона, положить въ него кусокъ крѣпкаго бульона, подъцвѣтить перезженымъ сахаромъ, дать хорошенько прокипѣть и облить этимъ мозги.

8. *Телятина съ труфелями.*

Взять отъ задней четверти телятины потребное количество мягкаго мяса, разрѣзать на два или на три толстыхъ

куска, избить ихъ немного съ обоихъ сторонъ ножемъ, обвалять въ мукѣ и хорошенько обжарить въ коровьемъ маслѣ до красна: потомъ выложить въ кострюлю вмѣстѣ съ сокомъ, подлить туда мяснаго бульона, присолить, прибавить лавроваго листу, цѣльныхъ луковицъ (утыканныхъ гвоздикой), нѣсколько зеренъ перцу и пучекъ изъ травъ тиміану, базилики и петрушки: все это варить до спѣлости. Послѣ того вынувъ телятину, положить ее въ другую кострюлю, а бульонъ еще хорошенько уварить до густоты соуса, процѣдить сквозь частое сито на телятину, куда положить и размоченные въ теплой водѣ очищенные труфели и мелко искрошенной лимонной корки, еще разъ прокипятить все вмѣстѣ и подавать къ столу.

9. Телячьи языки подъ соусомъ.

Прежде всего должно свѣжіе телячьи языки отварить въ соленой водѣ, снять съ нихъ кожу, разрѣзать на двое вдоль по самой серединѣ и обжарить до красна въ коровьемъ маслѣ. За симъ положить кусокъ коровьяго масла въ кострюлю, поджарить его и. подбавивъ въ него муки, мѣшать и жарить на огнѣ до тѣхъ поръ, пока мука покраснѣетъ. Потомъ прибавить туда же крошенаго луку, лавроваго листу, немного перцу и мушкатнаго орѣшку, по вкусу соли и стаканъ мяснаго бульона, уварить хорошенько до густоты соуса и облить имъ языки.

10. *Соусъ изъ почекъ.*

Очистивъ и обмывъ почки, должно сварить ихъ по обыкновенію и изрѣзать ихъ ломтиками или кружечками: потомъ, искрошивъ въ кострюлю двѣ луковицы, поджарить въ коровьемъ маслѣ съ ложкою муки до красна, развести мяснымъ бульономъ съ прибавленіемъ куска крѣпкаго бульона, подцвѣтить перезженымъ сахаромъ, прибавить обжареннаго въ маслѣ луку, лавроваго листу и немного краснаго уксусу: всему этому дать хорошо прокипѣть. Наконецъ положить и приготовленныя почки въ соусъ, дать повариться съ полчаса и подавать.

11. *Цыплята подъ соусомъ.*

Приготовить цыплятъ какъ обыкновенно и разбить на половинки; потомъ уложить ихъ въ кострюлю, прибавить туда горсть тертаго бѣлаго хлѣба, рубленой зелени петрушки, 2 мелко крошенныхъ луковицы, по вкусу соли, немного перцу и инбирю, полную ложку коровьяго масла и воды, дабы покрыла все положенное въ кострюлѣ; перемѣшавъ слегка все это, покрыть крышкою и дать кипѣть, пока соусъ станетъ бить бѣлымъ ключемъ и подавать.

Примѣчаніе. При подачѣ сего соуса къ столу, можно прибавить въ него два изрубленныхъ анчоуса и нѣсколько

каперсовъ, кому угодно, когда оные есть въ запасѣ.

12. *Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.*

Вычищенныхъ и приготовленныхъ цыплятъ разрѣзать на половинки, обвалять ихъ въ сырыхъ яицахъ и обсыпать тертыми сухарями или сайкою и изжарить до спѣлости въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ зеленый горохъ или стручья, отварить его въ водѣ съ солью; откинувъ на рѣшето, дать стечь водѣ, и выложивъ въ кострюлю съ чухонскимъ масломъ и потребнымъ количествомъ бѣлыхъ кулей (См. Глава I. № 4), увари хорошенько до спѣлости. Наконецъ уложивъ цыплятъ на блюдо по краямъ, а въ средину положить горо-

шекъ, облить цыплятъ бѣлымъ соусомъ и подавать.

13. Голуби съ зеленымъ горохомъ.

Ощипать и очистить какъ слѣдуетъ молодыхъ голубей, разрѣзать ихъ пополамъ вдоль, слегка отвари ихъ: потомъ, сдѣлавъ подправку изъ муки съ коровьимъ масломъ, положи въ нее голубей съ ломтиками ветчиннаго сала и поджарь, подлей туда немного мяснаго бульона, приправь перцемъ, пучкомъ душистыхъ или прѣсныхъ поваренныхъ травъ (чабромъ, базиликой, мятой, кишнецемъ и т. п.) и небольшимъ количествомъ соли; подложи туда же по пропорціи очищеннаго и перемытаго зеленаго горошку и все вмѣстѣ увари до густоты соуса, а предъ

подаваніемъ къ столу всыпь въ соусъ для вкусу сахару, прокипяти еще разъ и облей этимъ соусомъ голубей на блюдѣ или просто подавай соусъ съ голубями.

14. Утки подъ соусомъ.

Ощипавъ и приготовивъ утокъ, должно ихъ хорошо изжарить, какъ обыкновено, въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ мелко очищенныхъ сарделей, или свѣжихъ селедокъ, труфелей, сморчковъ и луку, вложить все въ кострючку, налить красныхъ кулей (См. Глава I. № 5.) и уварить все это хорошенько; наконецъ, приправить соусъ лимоннымъ сокомъ поджареннаго съ мукою масла, облить горячихъ утокъ.

15. *Молодые гуси подъ соусомъ съ огурцами.*

Очистивъ по обыкновенію молодыхъ гусей изжарить до готовности въ коровьемъ маслѣ, потомъ сдѣлать слѣдующій соусъ: изкрошивъ очищенные огурцы, присолить ихъ, отжать покрѣпче, обжарить докрасна въ чухонскомъ маслѣ съ сахаромъ, накатить красными кулями (См. Глава I. № 5.) и дать хорошо прокипѣть; когда соусъ будетъ готовъ, облить имъ гусей и подавать къ столу.

16. *Утки подъ соусомъ съ рѣпою,*

Оправить утокъ какъ должно, натереть ихъ солью, положить въ кострю-

лю, подбавить къ нимъ нѣсколько ломтиковъ свинаго сала, крошенной петрушки, двѣ или три изрѣзанныхъ луковицы, налить бульономъ, закрыть кострюлю, и дать прѣть до полуспѣлости. Въ тоже время, очистивъ небольшія рѣпы, уварить ихъ до половины въ водѣ, слить воду и обжарить хорошенько на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ съ сахаромъ; потомъ прибавить туда нѣсколько мяснаго бульону, стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣшка, выложить въ эту смѣсь утокъ и варить до готовности. Подавая къ столу, утокъ вынимаютъ, укладываютъ на блюдѣ рѣпою и обливаютъ чрезъ сито соусомъ.

17. *Обыкновенный соусъ подъ всякую дичину.*

Подожженный до красна сахаръ должно развести бульономъ; потомъ поджарить масла съ мукою, развести приготовленнымъ бульономъ и дать кипѣть полчаса; всякую же дичину для соуса должно прежде жарить въ соку, разбивать ее на части, укладывать въ соусникъ или на блюдо и обливать соусомъ.

18. *Рябчики подъ соусомъ.*

Очистить рябчиковъ какъ должно, и обжарить въ коровьемъ маслѣ, дабы они зарумянились; потомъ, налить на нихъ мясцаго бульону по поламъ съ

водой, прибавить нѣсколько мелко из-рѣзанныхъ луковицъ, горсть тертой сайки, штуки 4 изрѣзанныхъ сарделей, не много перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшку и ложку коровьяго масла, и дать хорошо увариться. Послѣ того, когда рябчики сдѣлаются мягки, подлить въ соусъ полстакана краснаго вина, подложить ложку каперсовъ, не-много мушкатнаго орѣшка и прокипятить до готовности.

19. Рябчики съ капустой.

Очистить какъ должно рябчиковъ, нашпиговать ихъ крупнымъ шпикомъ, обваленыхъ въ пряностяхъ (перцѣ, инбирѣ, мушкатномъ орѣшкѣ и т. п.) и зажарить въ кострюлѣ съ изрѣзанною ломтями ветчиною, разными накрошен-

ными кореньями, обваренною и нитками опутанною кочанною капустою, налить мяснаго бульона и варить; а послѣ того накатить телячьимъ бульономъ (См. Глава VII. № 3). Наконецъ размочивши этимъ же бульономъ ломтики бѣлаго хлѣба, выложить на нихъ рябчики, обложить кругомъ капустою и сквозь сито процѣдить на рябчиковъ остальной бульонъ.

20. Куропатки подъ соусомъ.

Приготовить молодыхъ куропатокъ какъ слѣдуетъ, положить ихъ въ кострюлю, положить тудаже двѣ горсти тертаго пеклеваннаго хлѣба, 3 изрубленныя сардели, 3 мелко искрошенныхъ луковицы, ложку коровьяго масла, налить мяснымъ бульономъ, чтобы

покрывалъ куропатокъ и дать хорошенько увариться; когда же куропатки будутъ готовы, подлить лимоннаго соку и прибавить 2 ложки каперсовъ и, еще разъ прокипятивъ, вынуть куропатокъ, разбить ихъ на части, уложить на блюдо и облить соусомъ.

21. Перепелки въ фрикасе.

Растопивъ въ кострюлѣ ветчиннаго сала, положить туда очищенныхъ и перемытыхъ свѣжихъ перепелокъ, нарѣзанныхъ ломтиками ветчины, шампіоновъ, или другихъ хорошихъ грибовъ, цедры, немного соли, гвоздики и душистыхъ поваренныхъ травъ, все это, пересыпавъ мукою, встряхнуть кострюлю раза два и обжарить съ коровьимъ или чухонскимъ масломъ. Потомъ долж-

но влить туда же рюмку виноградного вина, накатить мяснымъ бульономъ и дать хорошенько увариться въ закрытой крышкой кострюлѣ. Когда перепелки поспѣютъ, то, снявъ съ фрикасе жиръ, подбить разведенными уксусомъ яичными желтками и подавать.

22. Соусъ изъ тетеревей.

Приготовить, т. е. очистить какъ должно молодыхъ тетеревей, изжарь ихъ на противнѣ въ коровьемъ маслѣ какъ обыкновенно, разними на части, кости же истолки мелко въ ступкѣ, положи въ кострюлю съ корками бѣлаго французскаго хлѣба, изрѣзаннымъ лукомъ, шерлотомъ, немного солью, лавровымъ листомъ и базиликою, налей на все это краснаго вина и , давъ хо-

рошенько прокипѣть, протри сквозь частое сито. Потомъ уложи тетеревей на блюдо, облей ихъ приготовленнымъ соусомъ и обложи кругомъ поджаренными ломтиками сайки или бѣлаго хлѣба.

23. Тетерьки подъ соусомъ.

Оправить и вымыть двухъ, или по произволу, тетерекъ, положить въ кострюлю и обжарить; потомъ налить на нихъ полштофа мяснаго бульона, прибавить три искрошенныя луковицы, петрушки, сельдерей и полфунта изрѣзанной ломтиками сырой ветчины, накрыть кострюлю крышкою и дать хорошо увариться. Потомъ вынуть тетерекъ, разбить ихъ на части. Между тѣмъ въ бульонъ прибавить стертой съ

масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка, подлить виноградпаго вина и дать хорошо прокипѣть. Наконецъ уложивъ тетерьки на блюдо, облить ихъ соусомъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

24. Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками.

Вычистить и перемыть жаворонковъ, положить ихъ въ кострюлю, куда прибавить парѣзанныхъ ломтиками кислыхъ яблоковъ, мелко изрѣзанной цедры или лимонной корки, коринки, сахару, немного обжаренной въ маслѣ муки и винограднаго краснаго вина пополамъ съ водою; все это, перемѣшавъ,

уварить хорошенько, пока жаворонки поспѣютъ.

25. *Зайцы подъ соусомъ со сливками.*

Выпотрошить, очистить и перемыть хорошенько свѣжаго зайца, должно отрубить ему переднюю часть съ головой, нашпиковать его мясо хорошимъ шпикомъ, разрѣзать на нѣсколько кусковъ и положить въ кострюлю, съ разными крошенными кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, солью и коровьимъ масломъ, обжарить его докрасна, чаще поворачивая и обливая бульономъ; потомъ прибавить туда же немного муки, бульону, бѣлаго вина, по вкусу соли, нѣсколько перцу, чищенныхъ и мелко крошенныхъ корень-

евъ и полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ; все это хорошенько прокипятить и подавать къ столу, уложивъ зайца на блюдо и обливъ его соусомъ со сливками.

26. Соусъ изъ свѣжей шинкованной капусты.

Прокипятивъ въ водѣ нашинкованную свѣжую капусту (бѣлую или красную), откинуть ее на сито, дабы стекла вода; потомъ уложить ее въ кострюлю: подложить коровьяго масла и немного муки, налить по пропорціи бульону, 2 ложки уксусу, ложку мелкаго сахару и дать хорошенько укипѣть, мѣшая чаще.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ можно подавать съ мясными котлетами, жаре-

ными сосисками, гусемъ, уткою и проч.

27. *Соусъ къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ, земляной грушѣ и молодой рѣпѣ.*

Сваривъ цвѣтную капусту, спаржу, земляную грушу или молодую рѣпу (что угодно) въ водѣ съ солью, вынуть и откинуть. Потомъ, взявъ яичныхъ желтковъ и мелко истолченаго сахару, сбивать все вмѣстѣ, пока желтки сдѣлаются густы и бѣлы; потомъ развести бѣлымъ виноградпымъ виномъ, мадерою или ромомъ, мѣшая между тѣмъ безпрестанно на горячей плитѣ. Подавая къ столу, должно взбить два яичныхъ бѣлка, и подливъ тудаже, прокипятить.

28. *Соусъ изъ свѣжаго зеленаго горошку.*

Очистивъ у молодыхъ стрючковъ кончики, отваривъ стрючья въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, дабы стекла вода; потомъ положивъ въ кострюлю коровьяго масла и немного муки, стереть хорошенько, развести мяснымъ бульономъ или сливками и дать кипѣть. По желанію и по вкусу кому угодно, можно къ этому соусу прибавлять сахаръ, также морковь.

Примѣчаніе. Если горошекъ будетъ довольно старъ, то его должно лущить и употреблять однѣ зерны, отваривая ихъ въ бульонѣ. Соусъ этотъ къ цыплятамъ.

29. *Соусъ изъ горошку.*

Разваривъ въ бульонѣ горошекъ, положить на полфунта его ложку чухонскаго масла и половину ложки муки, развести бульономъ и прокипятить хорошенько.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается къ котлетамъ, сосискамъ, телячьимъ ножкамъ, ветчинѣ и соленому или копченому языку.

ГЛАВА VII.

ПИРОЖКИ КЪ ГОРЯЧИМЪ КУШАНЬЯМЪ,

ПИРОГИ, КУЛЕБАКИ, ПАШТЕТЫ, БЛИНЫ.

1. *Объ опарѣ и тѣстѣ вообще.*

Дабы умѣть приготовить хорошіе *пирожки*, *пироги*, *кулебаки* и *паштеты*, непремѣнно нужно знать, какъ готовить всякаго рода *тѣсто*; а чтобы умѣть дѣлать хорошее тѣсто, должно имѣть познаніе о томъ, какъ ставить *опару*.—

Впрочемъ тѣсто, приготовляемое наскоро, можетъ быть дѣлаемо и безъ опары. Подъ именемъ опары разумѣютъ собственно растворъ небольшаго количества муки въ тепловатой, какъ *парное* молоко, водѣ, съ прибавленіемъ пивныхъ дрозжей. — Опару обыкновенно дѣлаютъ съ вечера наканунѣ того дня, когда хотятъ готовить желаемое кушанье; однако же опару можно дѣлать на водѣ и утромъ въ тотъ же день, съ тѣмъ только условіемъ, чтобы дрозжи для того были лучшаго достоинства.

Для приготовленія опары должно выбрать чистый горшокъ, налить въ него 6 чайныхъ чашекъ теплой воды и чашку чайную хорошихъ дрозжей (иногда, какъ кому угодно, прибавляютъ и рюмку французской водки или рому, а за неимѣніемъ оныхъ вливаютъ столь-

ко же простаго очищеннаго чрезъ уголь хлѣбнаго вина), подсыпать туда горсть или нѣсколько болѣе крупичатой либо пшеничной муки такъ, чтобы, при безпрестанномъ взбиваніи мутовкой, вышелъ жидкой растворъ муки; за симъ завязать или накрыть горшокъ чистымъ полотномъ и поставить въ теплое мѣсто или на теплую печь, подкладывая подъ дно горшка дощечку, дабы не такъ сильно горячило отъ печи. Такимъ образомъ опару должно оставить стоять въ теплѣ нѣсколько часовъ, пока она поднимется, и тогда, процѣдивъ ее сквозь сито, бить опять мутовкою, съ прибавленіемъ муки и немного соли, чтобы вышелъ густоватый тѣстообразный растворъ, и опять поставить на печь по прежнему, дабы еще взошла или поднялась опара, — что и продолжаютъ

до трехъ разъ. На утро, насыпавъ муки на пирожную доску, должно уровнять ее, вылить на нее густый растворъ и замѣсить мукою въ тѣсто, — вотъ обыкновенный способъ приготовленія опары и тѣста (*). Но смотря по желанію каждаго, изъ какого тѣста кому угодно приготовить какого рода пирожки, пироги, кулебаки, и тому подобныя пирожныя, употребляютъ къ описанному нами выше способу разныя прибавленія приличныхъ веществъ или приправъ,— напримѣръ тѣсто дѣлаютъ здобнымъ или слоенымъ.

(*) Для кислой опары въ особенности взять стаканъ неснятаго молока и нѣсколько муки и сдѣлать не густое тѣсто; потомъ прибавить къ нему полную ложку хорошихъ дрожжей, накрыть плотно горшокъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось.

ПИРОЖКИ КЪ ГОРЯЧИМЪ КУШАНЬЯМЪ.

1. Пирожки съ бѣлой капустой.

Нарубивъ мельче свѣжей бѣлой капусты, сколько нужно, посоли ее, отожми покрѣпче и поджарь въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ 5 вареныхъ яицъ помельче, смѣшай съ капустою, прибавь немного соли, перцу и зелени укропа,—все это перемѣшай хорошенько, чтобъ вышелъ фаршъ. Засимъ, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста пирожки продолговатые или четверо-угольные, начинить ихъ приготовленнымъ фаршемъ, уложи на желѣзный листъ, обсыпанный мукою, и поставь въ печь, пока поспѣютъ.

2. Пирожки съ телячьей поччинкой.

Взять лучшей любовины телятины, сколько нужно, нарѣзать ее небольшими кусками, положить на сковороду, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ прибавленіемъ зелени петрушки и рубленаго луку; потомъ, вынувъ изъ масла помянутыя вещества, прибавить къ нимъ достаточное количество намоченнаго въ молокѣ и выжатаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного соли, тертой лимонной или цитронной корки и мушкатнаго орѣха (а кому угодно, ложки или двѣ рому или французской водки), подлить и масла, въ коемъ обжаривалась телятина, и все это изрубить какъ можно мельче, или истолочь въ ступкѣ, чтобъ начинка вы-

ла наподобіе тѣста. — Послѣ того нарѣзать изъ раскатаннаго средней толщины тѣста рюмкою или стаканомъ кружечки, на каждый изъ нихъ класть начинки, обмазать края кругомъ взбитыми сырыми яицами, кругомъ же искуснѣе защипать поверхъ начинки и, положивъ на обсыпанный мукою желѣзный листъ, поставить въ печь пока поспѣютъ.

3. Пирожки съ говядиной.

Сварить нужное количество мякоти хорошей говядины, изрѣзать ее въ небольшіе куски, прибавить нарѣзаннаго ломтиками луку, нѣсколько вареныхъ яицъ (сколько нужно), немного перцу и соли, все это изрубить мельче и смѣшать съ нужнымъ количествомъ расто-

пленаго коровьяго масла, и класть начинку въ приготовленное тѣсто, обмазать взбитыми сырыми яйцами, сажать въ печь.

4. Красные пирожки изъ мятаго слоенаго тѣста.

Перемявъ и раскатавъ потоньше слоеное тѣсто, смазать его яичнымъ бѣлкомъ, положить въ него телячьяго фарша, состоящаго изъ мелко изрубленной, поджаренной въ маслѣ и смѣшанной съ рубленными мелко вареными яйцами телятины, накрыть лепешкою и дѣлатьресцомъ продолговатые пирожки, два раза обвалять ихъ въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарить ихъ, положа въ кострюлю, въ коровьемъ маслѣ, какъ можно жарче.

5. Блинчатые пирожки съ фаршемъ.

Разбивъ въ кострюлю пятокъ свѣжихъ сырыхъ яицъ, посоли немного, прибавь 1 ф. хорошей муки, разведи хорошенько бутылкою неснятаго молока и напеки на сковородѣ блиновъ; потомъ, изрубивъ мельче любовину телятины (сколько нужно), поджарь въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ и, смѣшавъ съ рублеными вареными яицами, зеленью петрушки и укропа и солью, начинивай этимъ фаршемъ блинчатые пирожки такъ: взявъ блинъ и смазавъ его яичнымъ бѣлкомъ, положи на блинъ начинку, скатай трубочкою, обмокни въ яицахъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и жарь въ кострюлѣ въ горячемъ маслѣ.

Примѣчаніе. У таковыхъ пирожковъ, прежде жаренія ихъ въ маслѣ, должно обравнивать концы съ обѣихъ сторонъ, застилая блинами ихъ отверстія.

ПИРОГИ.

1. Пирогъ съ начинкой изъ говядины.

Раскатавъ приготовленное для сего рыхлое тѣсто скалкой, должно поджарить мелко-изрубленную съ лукомъ говядину въ коровьемъ маслѣ, прибавить къ ней немного перцу, мушкатнаго орѣха (или безъ онаго) и по вкусу соли, выложить эту начинку на разскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, чтобы пирогъ получилъ видъ бѣлаго хлѣба французсаго, и по срединѣ защипать ёлкою края тѣста; потомъ по-

садить въ печь и дать хорошенько пропечься; наконецъ вынуть, обмазать коровьимъ масломъ и подавать.

Примѣчаніе. Такъ же дѣлать пироги съ ливеромъ, съ капустой и яицами, и пр.

КУЛЕБАКИ.

1. Кулебака съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Взять печенку, легкое и сердце, сварить, изрубить, положить мелко-крошенаго луку, поджарить въ коровьемъ маслѣ и приправить перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ.—За симъ раскатавъ приготовленное тѣсто толщиною въ па-

лецъ и такую величину, въ какую хотятъ сдѣлать кулебаку, положить ее на намазанный коровьимъ масломъ желѣзный листъ или противень и начинать класть начинку; наконецъ защипать кулебаку четверо-угольно, обмазать яичнымъ желткомъ, обсыпать толчеными сухарями или сайкой и посадить въ печь. — Когда тѣсто довольно зарумянится, только бы не подгорѣло, должно кулебаку вынуть изъ печи и подавать.

Примѣчаніе. Точно такъ же приготовляются кулебаки съ говяжьей, капустой, морковной, картофельной, пшеничной, рисовой, крупяной, яичной начинками, прибавляя къ онымъ коровье масло и круто вареныя яица; а потому можетъ всякій соображаться для приго-

товленія желаемой начинки, какая кому заблагоразсудится.

ПАШТЕТЫ.

1. *Паштетъ съ говяжьими языками.*

Взять свѣжій говяжій языкъ, должно его сперва сварить, кожу съ него содрать, остудить; потомъ изрѣзать ломтиками или мелкими кусками, смѣшать съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или съ толчеными сухарями, прибавить тудаже вареной въ сахарѣ лимонной корки, корицы, вдоль рѣзаннаго миндалю, немного перцу, соли, корицы, сахару и топленаго шпику, и изъ какого либо по желанію хорошаго тѣста (болѣе дѣлаютъ изъ кислаго натертаго чухонскимъ

или коровьимъ масломъ) и сажать въ печь до готовности.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ можно приготовлять паштеты съ бараньими, телячьими, свиными и тому подобными языками, съ цыплятами и проч.

БЛИНЫ.

1. Тѣсто для гречневыхъ блиновъ.

Взявъ съ вечера хорошей гречневой муки, обварить ее кипяткомъ, дать постоять часъ времени, а потомъ развести муку горячею водою до надлежащей пропорціи; послѣ того, давъ остынуть, когда это будетъ тепло, какъ парное молоко, положить потребное количество

хорошихъ дрозжей и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара поднялась ; по утру должно отбавить часть опары, замѣсить ее и, когда опара вновь взойдетъ, развести оную оставшеюся опарою, посолить и дать еще взойти опарѣ.—Потомъ печь на сковородѣ блины.

2. Блины гречневые на пшеничной опарѣ.

Съ вечера должно изъ хорошей крупичатой муки сдѣлать на теплой водѣ опару, а по утру замѣсить эту опару гречневою мукою и дать ей подняться раза два или три; потомъ обварить кипяткомъ или вскипяченнымъ молокомъ. Мѣшая безпрестанно , чтобы не было комковъ, и такимъ образомъ разводить кипяткомъ или горячимъ молокомъ до

густоты тѣста, дать подняться, посолить и печь блины по обыкновенію.

3. Блины здобные.

Приготовить тѣсто, какъ для гречневыхъ блиновъ, на пшеничной опарѣ, прибавить къ ней не много по вкусу соли, по пропорціи яицъ и коровьяго масла и все это смѣшать хорошенько, дать еще взойти и потомъ печь блины.

Примѣчаніе. Вообще всѣ скоромные гречневые и пшеничные блины подаются къ столу съ топленымъ чухонскимъ или коровьимъ масломъ, со сметаною, зернистою икрою, семгою, маслинами. Когда же пекутъ ихъ, то подсыпаютъ къ нимъ мелко изрубленныхъ

круто вареныхъ яицъ или намазываютъ смѣсью творога съ сырыми яицами.

4. *Блины молочные.*

Смѣшавъ хорошенько пять или шесть сырыхъ яицъ съ бутылкою свѣжаго молока, прибавить $^3/_4$ фунта крупичатой муки и немного соли, и печь изъ этого тѣста блины, наливая его по немногу ложкою на сковороду такъ, чтобы блины были тонки, почти какъ листъ писчей бумаги. Когда всѣ блины изъ приготовленнаго разствора бутутъ испечены, то обрѣзать подгорѣлые края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо и уложить въ кострюлю или на сковородку (обмазать прежде изнутри масломъ), поставить на плиту или въ жаркую печь, чтобы обжа-

рились и подавать къ столу горячими.

Примѣчаніе. Такіе блины подаются съ мелко-изрубленными яицами и сахаромъ или съ какимъ либо ягоднымъ вареньемъ.

5. Блины красные.

Поставивъ опару изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ хорошей хрупичатой муки съ полустаканомъ свѣжихъ дрожжей и съ такимъ же количествомъ молока, дать ей взойти, а потомъ, распустивъ $\frac{1}{2}$ коровьяго масла и 10 яицъ, отбить бѣлки на блюдо, а желтки съ масломъ положить въ опару, притворить опять $2\frac{1}{2}$ фун. муки и прибавить по пропорціи молока. Когда тѣсто хорошо поднимется, то

бѣлки поднять, положить туда же и, прибавить по вкусу соли, печь блины на маленькихъ сковородкахъ подсыпая корпики, мелко изрубленныхъ круто вареныхъ яицъ, или какъ кому угодно.



ГЛАВА VIII.

О БУЛЬОНАХЪ.

1. *Красный бульонъ.*

Нарѣзать или (покухмистерски) нашинковать рѣпы, моркови и луку, должно уложить все это на дно чистой кострюли и прибавить туда полфунта коровьяго масла; потомъ перемыть 5 или 6 фунтовъ (сколько потребно) говядины, изрѣзать ее кусками, положить на

коренья въ туже кострюлю, которую, накрывъ крышкою, поставить на плиту или въ печь, хорошенько поджаривать; когда говядина довольно поджарится, то *накатить* ее, т. е. налить на нее бульономъ, въ которомъ отдѣльно варилась говядина, и уваривать до готовности. Если по процѣженіи бульонъ сей окажется нецвѣтенъ, то должно поджечь немного сахару и подцвѣтить.

Этотъ же самый бульонъ дѣлаютъ и другимъ образомъ, а именно: уложивъ на дно кострюли пашпикованныхъ (нарѣзанныхъ) кореньевъ (поваренныхъ) и луку, кладутъ на нихъ изрѣзанной кусками говядины и полфунта коровьяго масла, подливаютъ туда же 2 стакана кислыхъ щтей и кипятятъ, стараясь, чтобы не пригорѣло; когда говядина под-

жарится, то наливаютъ на нее холодной воды, кладутъ туда же очищенную курицу и кости отъ четверти телятины (съ коей мясо прежде снять) и дать еще хорошенько кипѣть; наконецъ подкладываютъ еще очищенныхъ кореньевъ (корня по 3) и луку, по вкусу соли и дать упрѣть бульону, который потомъ процѣживаютъ сквозь чистую салфетку въ другую кострюлю, а на оставшіяся кости, мясо и коренья наливаютъ еще холодной воды для втораго (жидкаго) бульона.

Примѣчаніе. Красный бульонъ обыкновенно подбавляютъ въ разные супы и во многія другія кушанья для приданія имъ лучшаго вкусу.

2. *Бѣлый бульонъ.*

Этотъ бульонъ приготовляется почти точно также, какъ и красный, съ тою только разницею, что здѣсь говядина не обжаривается; его дѣлаютъ такъ: перемывъ въ водѣ сколько потребно изрѣзанной въ куски говядины, четверть телятины и одну очищенную курицу, должно положить все сіе въ кострюлю и, наливъ водою, кипятить, потомъ, очиствъ и нарѣзавъ корней (моркови, рѣпы, петрушки и проч.) и пару луковицъ, положить туда же и все хорошенько уварить; наконецъ процѣдить сквозь чистую салфетку для употребленія.

Примѣчаніе. Этотъ бульонъ употребляется въ разные соусы и супы.

3. *Бульоны для больныхъ.*

Говоря о бульонахъ считаемъ неизлишнимъ упомянуть здѣсь и о приготовленіи таковыхъ изъ нихъ, которые особенно полезны для больныхъ и выздоравливающихъ.

а. *Телячій бульонъ.* Возмите ½ фунта телятины (совсѣмъ безъ жира, всего лучше отъ лопатки) налейте на нее въ кострюлѣ полторы бутылки холодной воды и варите ее на маломъ огнѣ, не менѣе 3 часовъ, не переставая, потомъ снимите съ огня и прибавьте одну рѣпу, одну морковь и вѣтку укропа, шпи-

ната или щавеля: но этихъ приправъ варить не должно, а дайте имъ пробыть въ кострюлѣ на плитѣ полчаса; наконецъ процѣдите по обыкновенію.

Больнымъ, съ позволенія врача, иногда къ этому бульону можно прибавить сокъ изъ дюжины раковъ, а иногда 2 унціи или 16 золотниковъ тамариндовъ (изъ аптеки), ибо это растеніе пріятно на вкусъ и имѣетъ свойство легко слабительное.

6. *Бульонъ куриный.* Положи очищенную какъ должно, молодую курицу въ кострюлю и налей на нее холодной воды столько, чтобы ее хорошенько покрыло (около полторы бутылки и болѣе, смотря по величинѣ кострюли); поставь на малый огонь и ва-

ри до тѣхъ поръ, пока одна треть воды выкипитъ, тогда сними съ огня, процѣди и положи въ бульонъ сей (для вкуса только) два пучка бѣлаго цикорія или шпината, или 2 золотника очищенныхъ сладкихъ миндалинъ, которыя, по вкусу, можно мелко истереть, подбавляя бульона, дабы было какъ тѣсто. Потомъ, поставь кострюлю еще на огонь, дабы прокипѣло не больше разъ.

Такой бульонъ весьма пріятенъ для тѣхъ, у кого еще осталось раздраженіе въ горлѣ или въ груди.

4. Бульонъ подаваемый къ столу.

При большихъ ужинахъ подаютъ иногда въ шоколадныхъ или кофейныхъ

чашкахъ мясный бульонъ, который приготовляется слѣдующимъ образомъ. Во первыхъ должно изготовить по обыкновенному бульонъ изъ кусковъ свѣжей говядины, телятины и баранины, или раздробивъ костей 10 ф. бычачьихъ, 7 ф. телячьихъ и 3 ф. бараньихъ налить 20-ю штофами воды, варить въ продолженіи 5 часовъ, снимая часто пѣну, и процѣдить сквозь чистую салфетку; въ тоже время, во-вторыхъ, до половины поджарить 8 ф. говяжьяго ссѣку, небольшую переднюю часть телятины, переднюю часть барашка, 2 курицы и 1 гуся — всю эту поджареную провизію опустить въ приготовленный прежде, какъ выше сказано, бульонъ и прибавить туда еще 2 ф. сырой ветчины, варить нѣсколько часовъ; потомъ положить туда же разныхъ чищенныхъ

и шинкованныхъ (т. е. крошенныхъ) кореньевъ, какъ-то: по 3 корня селдерея и петрушки, по 2 корня моркови и рѣпы, не большой кочанъ капусты, 2 лавровыхъ листа, 4 головки гвоздики, 15 зеренъ бѣлаго перца, нѣсколько мушкатнаго цвѣту, немного инбирю и все это еще варить часа 4. Когда вся смѣсь хорошо уварится, вынувъ мясо снять жиръ, а бульонъ процѣдить сквозь салфетку. Наконецъ этотъ бульонъ надобно опять варить, пока останется его отъ 4 до 3 штофовъ и опять процѣдить; чтобы бульонъ былъ свѣтелъ, то во время варки онаго, стоитъ только прибавить ко всему сказанному одинъ фунтъ свинаго сала.

Примѣчаніе 1. По домашней экономіи, мясо, вынимаемое изъ бульона, мо-

жно употреблять для прислуги, а снятый жиръ годенъ бываетъ для жаренія и разныхъ печеній.

Примѣчаніе 2. Этотъ бульонъ съ пользою можно подавать новобрачнымъ къ завтраку, такъ какъ и *крѣпительный бульонъ* (См. ниже № 5).

5. *Крѣпительный бульонъ.*

Послѣ продолжительныхъ болѣзней, особенно изнурительныхъ, выздоравливающіе имѣютъ нужду въ подкрѣпленіи пищею. Съ сею цѣлію варится *питательный супъ*, или *крѣпительный бульонъ*. Взявъ по 2 ф. хорошей говядины и телятины и $1/2$ фунта жирнаго окорока, разрѣзать ихъ на тонкія пла-

стинки и поджарить до красна въ кострюлѣ, прибавивъ полный половникъ жирнаго бульона; когда все это поджарится, должно влить туда 6 стакановъ бульона (какого нибудь) и варить на умѣренномъ огнѣ, потомъ прибавить по корешку сельдерея, порея, петрушки, луку, изрѣзанной пластинками кочанъ капусты и корку французскаго хлѣба (стертую и поджареную въ маслѣ).—Накрыть кострюлю крышкою, поставить на плиту и дать хорошенько увариться часа 2. Наконецъ процѣдить бульонъ, по обыкновенію снять съ него чисто пѣну или жиръ и подавать выздоравливающимъ съ поджаренным бѣлымъ хлѣбомъ.

6. *Дорожный бульонъ.*

Чтобы имѣть въ готовности бульонъ, который бы и въ дорогѣ имѣлъ извѣстныя качества для приготовленія желаемаго кушанья, для того берутъ фунтовъ 8 говядины, 5 фун. телятины, 2 курицы. двѣ пары телячьихъ ножекъ, 1½ не жирной ветчины, и половину бычачей печени, все это положить въ кострюлю, налить водою такъ, чтобы она пальца на два покрыла всю провизію, потомъ поставить кострюлю на огонь или плиту, дать кипѣть снимая пѣну, пока уварится до 2 штофовъ жидкости; потомъ, процѣдивъ эту жидкость, остудить ее, подбавить для свѣтлости яичный бѣлокъ и охладить бульонъ; по прошествіи нѣсколькихъ часовъ,

когда бульонъ совершенно остудится, снимаютъ съ него жиръ, кладутъ опять студень бульона въ закрытую кострюлю и при безпрестанномъ размѣшиваніи на огнѣ, въ продолженіи часовъ 6 или 8, упариваютъ до половины штофа. Наконецъ до такой степени уваренный бульонъ выливаютъ въ другую, обмазанную масломъ кострюлю и оставляютъ въ ней до тѣхъ поръ, пока охладѣетъ и сгустится; тогда уже разрѣзываютъ на пластинки или плитки, вытряхаютъ изъ кострюли и даютъ подсохнуть на воздухѣ. — Высушенный такимъ родомъ бульонъ сохраняютъ для употребленія по надобности.

Примѣчаніе. Замѣтить должно, что въ составъ этого бульона нейдутъ никакія приправы, ни коренья, ни соль;

притомъ если этотъ бульонъ окажется блѣднымъ или блѣдножелтымъ, то, для извлеченія изъ него соляныхъ частей, промываютъ вновь упомянутыя плитки холодною водою и высушиваютъ, какъ выше сказано, на ситѣ.

Конецъ 1-й части.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

КУХНЯ.

ГЛАВА I.

ЩИ.

Стран.

ГЛАВА II.

ПОХЛЕБКИ.

ГЛАВА III.

СУПЫ.

О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ ВООБЩЕ.

Стран.

Стран.

ГЛАВА IV.

ЖАРКІЯ.

Стран.

ГЛАВА V.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЬЯ.

Стран.

ГЛАВА VI.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

ПРИБАВЛЕНІЕ.

ПИРОЖКИ КЪ ГОРЯЧИМЪ КУШАНЬЯМЪ,

ПИРОГИ, КУЛЕБАКИ, ПАШТЕТЫ И БЛИНЫ.

ГЛАВА VII.

Стран.

ПИРОГИ.

КУЛЕБАКИ.

ПАШТЕТЫ.

БЛИНЫ.

ГЛАВА VIII.

О БУЛЬОНАХЪ.